

Gâteau « Bundt » aux bleuets, à la lime et au gingembre



Émission : [Un p'tit gâteau à la fois](#)

Épisode : [Bianca Gervais](#)



- Portions **12**
- Préparation **30 min**
- Cuisson **60 min**

Ingrédients

Gâteau

1 c. à soupe (15 ml) de graisse végétale, pour graisser le moule

2 3/4 tasses (680 ml) de farine tout usage

2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte

1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel

1 tasse (250 ml) de beurre non salé, à température ambiante

1 3/4 tasse (430 ml) de sucre

3 limes, (zeste)

1/4 tasse (60 ml) de jus de lime frais

1 c. à soupe (15 ml) de gingembre frais, râpé

4 oeufs

1 c. à thé (5 ml) de vanille

3/4 tasse (180 ml) de babeurre

3 1/2 tasses (875 ml) de bleuets frais ou congelés

1 c. à soupe (15 ml) de farine

Glaçage

2/3 tasse (150 ml) de yogourt grec à la vanille

1 paquet (250 g) de fromage à la crème, à température ambiante

1/2 tasse (125 ml) de sucre en poudre

Préparation

Gâteau

1. Placer la grille au centre du four préchauffé à 350 °F (180 °C). Graisser abondamment de graisse végétale et fariner un moule de type «Bundt» d'une contenance de 2,5 litres (10 t).
2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
3. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, crémier le beurre, le sucre, le zeste de lime et le gingembre frais pendant 3 minutes.
4. Ajouter les œufs un à un, en battant entre chaque addition. Ajouter la vanille.
5. Incorporer les ingrédients secs en trois fois, en alternant avec le lait de babeurre.
6. Ajouter le jus de lime et bien mélanger.
7. À l'aide d'une spatule, incorporer les bleuets farinés, délicatement.
8. Verser la préparation dans le moule. Frapper le moule 2 fois sur le comptoir afin d'enlever les bulles d'air de la préparation. Cuire de 55 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre.
9. Tiédir sur une grille pendant 20 minutes avant de le renverser dans une assiette. Laisser refroidir complètement.

Glaçage

1. À l'aide d'un batteur électrique, battre le fromage à la crème à basse vitesse.
2. Incorporer le sucre en poudre et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
3. Incorporer le yogourt grec et bien mélanger.
4. Verser le glaçage sur le dessus du gâteau en le laissant couler légèrement sur les côtés.

Bon à savoir

Astuce de Katrine

Afin de s'assurer d'un bon démoulage, il est important d'avoir bien graissé et fariné le moule, surtout la cheminée et le fond du moule. On réfrigère le moule graissé pendant la préparation du gâteau afin que la graisse végétale adhère encore mieux à la paroi du moule. Pour une plus grande « assurance tous risques démoulage », déposer un linge à vaisselle dans le fond du lavabo et faire couler de l'eau très chaude afin de bien imbiber le linge à vaisselle. Déposer le moule sur le linge à vaisselle et attendre 10 minutes avant de renverser le gâteau dans une assiette.

Conservation

Le gâteau se conserve 4 jours au réfrigérateur, couvert d'un papier parchemin et d'un papier d'aluminium.