

Gâteau moelleux à l'argousier

Rendement : 8 portions

Au marché :

250 g (2 tasses) de farine
15 ml (1 cuill. à soupe) de poudre à pâte
1 pincée de sel
250 g (1 tasse et 1 once et 1/2) de sucre
3 œufs
125 ml (1/2 tasse) de jus d'argousier
60 ml (1/4 de tasse) de beurre fondu
125 ml (1/2 tasse) d'argousier

En cuisine :

- Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel.
- Dans un grand bol, mélanger au fouet le sucre avec les œufs. Ajouter le jus d'argousier, puis incorporer doucement la farine puis le beurre.
- Verser dans un moule à gâteau beurré, parsemer d'argousier sur le dessus.
- Cuire au four à 180°C pendant 30 minutes.
- Laisser tiédir avant de démouler.

Chef Christophe Alary

Enseignant à l'École d'Hôtellerie de la Capitale