

# Marbré à la myrtille

*par Cecilecooks*



Réalisation : 30 minutes (hors temps de cuisson)

Repos : refroidissement du gâteau

Cuisson : 60 à 75 min (gâteau), 15 min (coulis de myrtilles)

Quantité : 1 beau moule à bundt cake pour environ 10 à 12 pers.

## **Ingrédients**

### Le gâteau

125 à 150 gr de myrtilles surgelées (ou 125 gr de myrtilles fraîches + 30 gr d'eau)

250 gr de beurre mou

220 gr de sucre

1 gousse de vanille

1 pincée de sel

5 œufs

150 gr de lait

500 gr de farine

1 sachet de levure chimique

### La décoration

250 gr de sucre glace

1 citron jaune

*décoration* : myrtilles fraîches, billes de sucre, etc.

## **Procédé**

### Le gâteau

1 - Préchauffer le four à 165°C. Beurrer/graisser le moule à *bundt cake* ou un autre moule.

2 - Dans une casserole, porter à ébullition les myrtilles surgelées (ou les myrtilles fraîches et l'eau), puis laisser réduire à feu doux en remuant. Bien écraser les fruits avec une cuillère en bois, puis ôter du feu lorsque le mélange fruité a pris de la consistance. Mixer le contenu de la casserole au mixeur plongeant, puis passer au chinois et réserver le coulis obtenu.

3 - A la main ou au robot pâtissier, mélanger au fouet le beurre mou/pommade, les graines de la gousse de vanille préalablement grattée, le sel et le sucre jusqu'à ce que l'appareil soit très blanc et mousseux.

**Attention** : le beurre pommade est un beurre qui a la consistance d'une crème épaisse à l'aide du micro-onde, ou en sortant le beurre bien à l'avance.

4 - Incorporer les œufs un à un, en fouettant bien entre chaque ajout. Ensuite, verser le lait et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène mais sans insister. Enfin, ajouter la farine et la levure préalablement mélangées ensemble.

5 - Diviser la pâte en deux en la répartissant dans deux récipients. Dans l'une des pâtes, ajouter le coulis de myrtilles (réserver 5 c. à s. de coulis de myrtille pour le glaçage) et mélanger.

6 - Dans le *bundt cake* ou le moule choisi, alterner les pâtes vanillée et myrtille. Une fois le moule rempli par les deux pâtes, passer la lame d'un couteau dans le moule en réalisant un mouvement de spirale. Enfourner alors pour environ 1h15 de cuisson. Vérifier la cuisson avec un couteau, la lame doit ressortir légèrement humide et le dessus du cake doit être joliment doré. Laisser ensuite refroidir le gâteau complètement avant de le démouler.



### Les finitions

7 - Pendant ce temps, préparer le glaçage. Dans un bol, mélanger 2 belles cuillères à soupe de coulis réservé avec le jus d'un citron et 100 gr de sucre glace. Bien mélanger à la cuillère puis ajouter progressivement le reste de coulis et de sucre glace jusqu'à obtenir la couleur et la texture souhaitées.

8 - Répartir le glaçage sur l'ensemble du gâteau démoulé. Lorsqu'il est quasiment figé, ajouter quelques décorations : quelques myrtilles, des billes de sucre, des fleurs comestibles, etc.



### Coup de fouet

- sur ce principe, on pourrait réaliser un marbré à la *framboise*, à la *mûre* ou aux *cassis* par exemple.
- pour d'autres recettes de marbré, c'est ici - [marbrés](#).
- pour d'autres inspirations à la myrtille, c'est ici - [myrtilles](#).