



GATEAU AUX CANNEBERGES

30 ml (2 c. à soupe) de beurre
250 ml (1 tasse) de sucre
2 œufs
375 ml (1 1/2 tasse) farine tout usage
125 ml (1/2 tasse) farine de blé entier
2 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de sodium
2 ml (1/2 c. à thé) de sel
10 ml (2 c. à thé) de levure chimique
180 ml (3/4 tasse) de jus d'orange
15 ml (1 c. à soupe) de zeste d'orange râpé
125 ml (1/2 tasse) de raisins secs
125 ml (1/2 tasse) de noix hachées
375 ml (1 1/2 tasse) de canneberges
Cannelle ou muscade, au goût

Préchauffer le four à 180 C (350 F).

Dans un bol, défaire le beurre en crème. Incorporer le sucre. Ajouter les œufs et bien battre. Dans un autre bol, mélanger les farines, le bicarbonate de sodium, le sel et la levure chimique. Incorporer à la préparation précédente, ainsi que le jus d'orange, en alternance. Ajouter le zeste d'orange, les raisins, les noix et les canneberges. Bien mélanger. Parfumer, au goût, de cannelle ou de muscade.

Verser dans un moule à pain beurré. Cuire le gâteau 1 heure, jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte sec. Laisser refroidir avant de démouler.

Donne 12 portions.