



PAIN-GÂTEAU AUX CANNEBERGES ET AU FROMAGE

Canneberges coupées en deux,	250 ml
Sucre,	250 ml
Farine de blé entier,	250 ml
Farine tout-usage,	250 ml
Bicarbonate de sodium,	2 ml
Poudre à pâte,	7 ml
Sel,	2 ml
Jus d'orange,	200 ml
Zeste d'orange râpé,	10 ml
Huile,	30 ml
Cheddar ou autre fromage râpé,	375 ml
Œuf battu,	1 moyen
Noix de Grenoble hachées,	125 ml
Canneberges entières.	Pour la décoration

Régler le four à 180°C (350°F) et graisser un moule à pain.

Mélanger les canneberges avec 50 ml (¼t.) de sucre.

Tamiser le reste du sucre avec la farine de blé entier, la farine tout-usage, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel.

Mélanger le jus d'orange, le zeste, l'huile, le fromage, l'œuf et les noix dans un notre bol.

Incorporer ce mélange aux ingrédients secs tamisés. Ajouter ensuite les canneberges. Bien mélanger. Verser dans le moule à pain graissé et cuire à 180°C (350°F) pendant environ 1 heure. Une fois cuit, retirer du moule et laisser refroidir.

N.B. Ce pain est meilleur si vous le consommer 12 à 24 heures après sa cuisson. Bien emballer et conserver au réfrigérateur.