

Gâteau de Noël aux canneberges

dans
une
tasse

ACD et ACN

Matériel d'animation

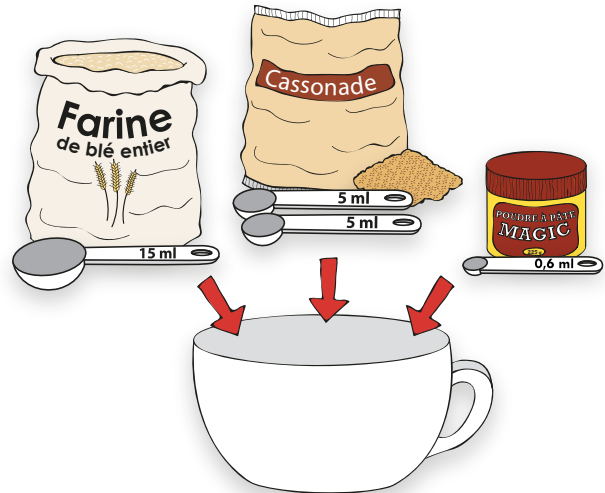
Ingrédients

1 portion (1 gâteau individuel)

- 15 ml (1 c. à table) Farine de blé entier
- 10 ml (2 c. à thé) Cassonade
- 0,6 ml (1/8 c. à thé) Poudre à pâte
- 1 pincée Épices moulues (cannelle, muscade, gingembre)
- 1 pincée Zeste de clémentine (ou d'orange)
- 15 ml (1 c. à table) Jus d'orange
- 5 ml (1 c. à thé) Huile végétale
- 5-6 Canneberges fraîches (ou surgelées)

1 Dans une petite tasse à café, mesurer les **ingrédients secs** :

- 15 ml (1 c. à table) de farine de blé entier
- 10 ml (2 c. à thé) de cassonade
- 0,6 ml (1/8 c. à thé) de poudre à pâte

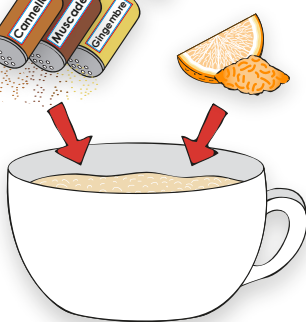


2 Au goût, ajouter :

- 1 pincée d'épices moulues (cannelle, muscade, gingembre)
- 1 pincée de zeste de clémentine

Ajoute la ou les épice(s) de ton choix!

Tu peux aussi prendre du zeste d'orange, et même de citron!



Savais-tu que les Amérindiens appelaient la canneberge «atoca»? →

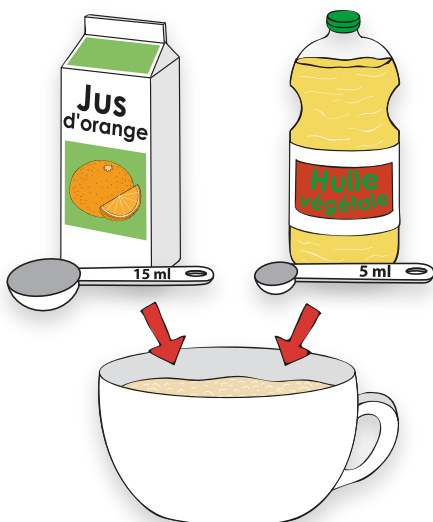


3 Mélanger à l'aide d'une fourchette.



4 Ajouter les ingrédients **liquides** :

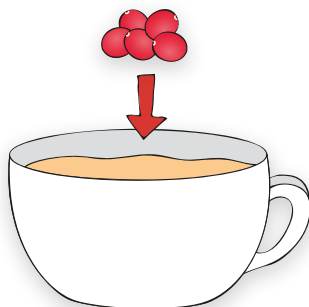
- **15 ml** (1 c. à table) de jus d'orange
- **5 ml** (1 c. à thé) d'huile végétale



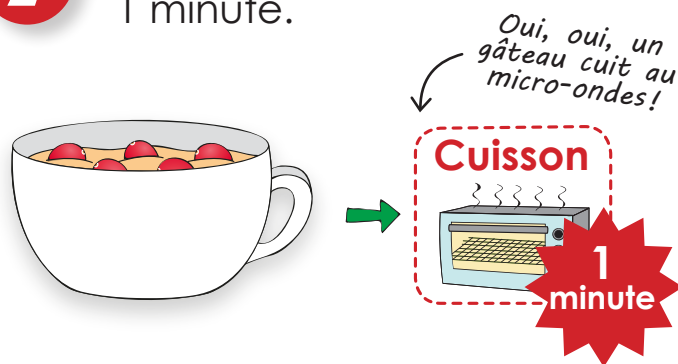
5 Mélanger **délicatement**, juste assez pour humidifier la pâte et faire disparaître les grumeaux.



6 Ajouter quelques **canneberges fraîches** sur le dessus de la pâte.



7 Cuire au **four micro-ondes** 1 minute.



8 Laisser tiédir le gâteau **5 à 10 minutes** avant de déguster.



Idées pour la dégustation :

- Saupoudrer de **sucré à glacer** (pour faire comme de la neige!).
- Disposer une **tranche d'orange** sur le rebord de la tasse.
- Décorer avec quelques feuilles de **menthe fraîche**.
- Garnir d'une boule de **crème glacée** à la vanille.

et **Bon appétit !**

Joyeuses fêtes !