



# Easy Blueberry-Lemon Cake with Whipped Cream

Mother's Day 40 Minutes

## Start here

Before starting, preheat the oven to 350°F. Wash and dry all produce.

## Bust out

Medium bowl, measuring spoons, zester, large bowl, parchment paper, measuring cups, whisk, 9x5-inch loaf pan

## Ingredients

	4 Person
All-Purpose Flour	1 ½ cups
Egg	1
Blueberry Jam	4 tbsp
Sour Cream	3 tbsp
White Sugar	1 cup
Baking Powder	1 tsp
Lemon	1
Cream	237 ml
Milk*	½ cup
Oil*	
Salt*	

\* Pantry items

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*

1



## Prep

- Line a 9x5-inch loaf pan with parchment paper. (**NOTE:** If you don't have a loaf pan, use an 8x8-inch parchment-lined baking dish). Set aside.
- Zest, then juice **lemon**.
- Whisk together **egg, blueberry jam, lemon juice, 2 tbsp oil** and **¾ cup sugar** in a large bowl.
- Add **sour cream, ½ cup milk, half the lemon zest, baking powder** and **¼ tsp salt**. Whisk to combine. (**NOTE:** Your egg mixture may look curdled, that's okay! The mixture will come together when the flour is added.)

3



## Bake cake

- Transfer **cake mixture** to the prepared loaf pan.
- Bake in the **middle** of the oven until cooked through, 45-50 min (25-30 min for an 8x8-inch baking dish).
- At the 45 min mark, insert a toothpick into the middle of the **cake**. If the toothpick comes out clean, the **cake** is done. If not, continue baking for another 5 min.

2



## Combine cake mixture

- Slowly add **flour** to the large bowl with **egg mixture**. Whisk until just combined. (**NOTE:** Don't over-mix the batter; this takes the air out, resulting in a denser cake!)

4



## Finish and serve

- When **cake** is cooked through, carefully remove from the oven and set aside to cool, 10 min.
- Remove **cake** from the loaf pan, then transfer to a wire rack to cool, 1 hr.
- Just before serving, add **cream, remaining lemon zest** and **remaining sugar** to a medium bowl. Using a whisk or electric beater, whisk until stiff peaks form, 1-3 min.
- Cut **cake** into slices. Dollop **whipped cream** over top.

# Gâteau aux bleuets et au citron

avec crème fouettée

Fête des Mères 40 minutes

## D'abord

Laver et commencer, préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, fouet, moule à pain de 23 x 12 cm (9 x 5 po)

## Ingrédients

	4 personnes
Farine tout usage	1 ½ tasse
Œuf	1
Confiture de bleuets	4 c. à soupe
Crème sure	3 c. à soupe
Sucre blanc	1 tasse
Poudre à pâte	1 c. à thé
Citron	1
Crème	237 ml
Lait*	½ tasse
Huile*	

Sel\*

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Préparer

- Tapisser un moule à pain de 23 x 12 cm (9 x 5 po) de papier parchemin. (REMARQUE : À défaut d'un moule à pain, utiliser un plat de cuisson de 20 x 20 cm [8 x 8 po].) Réserver.
- Zester, puis presser le **citron**.
- Dans un grand bol, fouetter l'**œuf**, la **confiture de bleuets**, le **jus de citron**, **2 c. à soupe d'huile** et **¾ tasse de sucre**.
- Ajouter la **crème sure**, **½ tasse de lait**, la **moitié du zeste de citron**, la **poudre à pâte** et **¼ c. à thé de sel**. Fouetter pour bien mélanger. (REMARQUE : Votre mélange peut sembler caillé. Pas de souci! Il se reconstituera lorsque la farine sera ajoutée.)



## 3 Faire cuire le gâteau

- Transférer le **mélange à gâteau** dans le moule à pain préparé.
- Faire cuire au **centre** du four de 45 à 50 min ou jusqu'à ce que le **gâteau** soit entièrement cuit (de 25 à 30 min pour un plat de cuisson de 20 x 20 cm [8 x 8 po]).
- Après 45 min, insérer un cure-dent au centre du **gâteau**. S'il en ressort propre, le **gâteau** est prêt. Sinon, poursuivre la cuisson encore 5 min.



## 2 Faire le mélange à gâteau

- Ajouter doucement la **farine** au grand bol contenant le **mélange avec l'œuf**. Fouetter jusqu'à ce que le tout soit combiné. (REMARQUE : Ne pas trop mélanger la pâte; cela fait sortir l'air, ce qui donne un gâteau plus dense!)



## 4 Terminer et servir

- Lorsque le **gâteau** est prêt, le sortir du four avec précaution et le laisser refroidir 10 min.
- Retirer le **gâteau** du moule, puis le transférer sur une grille de refroidissement. Laisser refroidir pendant 1 h.
- Juste avant de servir, ajouter dans un bol moyen la **crème**, le **reste du zeste de citron** et le **reste du sucre**. À l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique, fouetter de 1 à 3 min ou jusqu'à l'obtention de pics fermes.
- Trancher le **gâteau**. Couronner d'un **souffçon de crème fouettée**.