

**Carrés moelleux aux myrtilles**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/07/carres-moelleux-aux-myrtilles-p1110897-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 2 œufs**  
**- 150 g de sucre en poudre**  
**- 150 g de farine**  
**- 5 g de levure chimique**  
**- le zeste d'un citron bio**  
**- 200 g de** [**myrtilles**](https://recettes.de/myrtille) **surgelées**  
**- 50 g de beurre**  
**- 3 càs de cassonade**

**1 moule carré de 20 cm de côté beurré si non en silicone**  
**Moule tablette pour moi**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Travailler au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Incorporer la farine, la levure et le zeste de ciron râpé finement.  
Fouetter pour obtenir une pâte lisse et un peu épaisse.  
Verser la pâte dans le moule.  
Répartir les myrtilles sur le dessus.  
Déposer le beurre en petites parcelles.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Sortir le gâteau et le saupoudrer avec la cassonade.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Laisser reposer un peu avant de démouler délicatement sur une grille pour le laisser refroidir.  
Déguster le gâteau  à peine tiède ou à température ambiante, découpé en en petits carrés.