**Bundt cake citron-myrtille**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/09/bundt-cake-citron-myrtille-p1020734-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Goumands**

**- 190 g de beurre pommade**  
**- 160 g de** [**vergeoise**](https://recettes.de/vergeoise)  
**- 100 g de sucre**  
**- 4 œufs**  
**- 2** [**citrons**](https://recettes.de/citrons) **bio**  
**- 300 g de farine**  
**- 2 càc de levure chimique**  
**- 190 g de crème liquide**  
**- 300 g de** [**myrtilles**](https://recettes.de/myrtille) **(surgelées pour moi)**

**1 grand moule en couronne**  
**moule savarin cannelé de 25 cm pour moi**  
**Préchauffage du four à 180°C [Four Chaleur tournante](https://i1.wp.com/croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg?ssl=1)**

Travailler au fouet le beurre pommade et les sucres.  
Ajouter les œufs un par un.  
Incorporer le zeste et le jus de citron.  
Lorsque la préparation est bien lisse, ajouter la farine, la levure et la crème.  
Bien mélanger au fouet pour obtenir une pâte lisse et épaisse.  
Intégrer les myrtilles en remuant doucement à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 1 heure en surveillant.  
Laisser reposer un peu avant de démouler sur une grille.  
Déposer sur le plat de service lorsque le gâteau est bien froid.