

**Gâteau alsacien aux myrtilles (Gesundheitskuchen)**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/01/gateau-alsacien-aux-myrtilles-gesundheitskuchen-p1070137.psd-r-copy.jpg) **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de beurre**  
**- 4 œufs**  
**- 210 g de cassonade**  
**- 1 càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**  
**- 350 g de farine**  
**- 6 g de levure chimique**  
**- 65 g de** [**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribot)  
**- 450 g de** [**myrtilles**](https://recettes.de/myrtille) **(surgelées pour moi)**

**1 grand moule en couronne beurré et fariné si non en silicone**  
**moule savarin cannelé de 25 cm pour moi  
+ éventuellement 6 moules à briochettes.**  
**Préchauffage du four à 200°C** [Four Chaleur tournante](https://i1.wp.com/croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg?ssl=1)

Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.  
Travailler au fouet les œufs avec le sucre et la vanille Jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Ajouter la farine, la levure, le lait ribot t le beurre tiède.  
Mélanger au fouet pour obtenir une pâte bien lisse (elle est assez épaisse).  
Incorporer les myrtilles à la spatule.  
Déposer la pâte dans le moule en couronne.  
*J'ai eu peur que la pâte déborde en cuisant, j'ai donc rempli 6 empreintes à briochettes, ce n'était pas nécessaire, mais finalement ce n'était pas si mal!*Enfourner pour 15 minutes puis baisser la **température du four à 170°C** et laisser cuire encore 10 minutes pour les briochettes et 35 minutes pour la couronne.  
Vérifier la cuisson, laisser reposer quelques minutes avant de démouler.