

## GÂTEAU AUX CANNEBERGES

(Recette proposée par Lise Fortier)

½ tasse de margarine  
1 ¼ tasse de sucre  
1 c. à thé de vanille  
3 œufs  
2 tasses de farine  
2 c. à thé de poudre à pâte  
½ c. à thé de bicarbonate de soude  
½ c. à thé de sel  
1 tasse ¼ de crème sûre  
2 tasses de canneberges

### Garniture :

¼ tasse de cassonade  
2 c. à table de farine  
2 c. à table d'amandes coupées  
½ c. à thé de cannelle  
1 c. à table de margarine

Dans un grand bol, battre la margarine avec 1 tasse de sucre et la vanille.

Ajouter les œufs un à la fois en battant pour obtenir un mélange léger.  
Mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel et le soda.

Ajouter le mélange de farine et la crème sûre en alternant avec la farine (La pâte sera épaisse).

Étendre la moitié de la pâte dans un moule (avec un trou) graissé.

Incorporer le ¼ de sucre aux canneberges.  
Ajouter ce mélange à la première partie. Ajouter le reste de pâte sur le dessus.

Mélanger les ingrédients de la garniture et en couvrir la pâte.

Cuire au four à 350 °F pendant 50 à 55 minutes ou plus.