

PAIN AU CITRON ET AUX CANNEBERGES

Ingrédients :

2 tasses de farine tout usage (500 ml)
2 c. à thé de poudre à pâte (10 ml)
¼ c. à thé de sel (1 ml)
1/3 de tasse de lait (45 ml)
1/3 de tasse de jus de citron (75 ml)
1½ tasse de canneberges tranchées surgelées et bien égouttées (375 ml)
½ tasse de cassonade légèrement tassée (125 ml)
1 c. à soupe de fécule de maïs (15ml)
½ tasse de beurre ramolli (125 ml)
1tasse de sucre granulé (250 ml)
3 œufs battus
1 c. à thé de vanille (5 ml)

Préparation :

Beurrer un moule à pain de 9x5x2 et couvrir le fond d'un papier ciré. Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver. Mélanger le lait et le citron et laisser reposer 5 minutes.

Combiner les canneberges, la cassonade et la fécule de maïs. Mélanger grossièrement et mettre au micro-ondes de 2 à 4 minutes en brassant une fois.

Battre le beurre en crème et y ajouter le sucre. Bien mélanger, puis y battre les œufs et la vanille. Incorporer la moitié de la farine puis la moitié du lait et recommencer avec le reste. Verser 1/3 de la pâte dans le moule et couvrir avec la moitié de la préparation de canneberges. Continuer ainsi jusqu'à ce qui ne reste plus d'ingrédients, puis glisser un couteau dans le moule pour mélanger un peu les ingrédients. Cuire au four à 350° F pendant 60 minutes. Laisser refroidir dans le moule et glacer avec le glacage qui suit : 1½ tasse de sucre à glacé, 2 c. à soupe de jus de citron et 2 c. à soupe de beurre fondu. Bien mélanger et verser sur le gâteau refroidi.