



# Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Mà devise : Vite, beau et bon !*



## Gâteau Tatin aux cranberries et à la fève tonka



### INGREDIENTS :

120 gr de cranberries fraîches  
110 gr de farine  
90 gr de sucre bond de canne  
50 gr de sucre blanc  
3 œufs  
1 yaourt  
50 gr de beurre + pour le moule  
1 pincée de sel  
¼ càc de fève tonka moulue  
1 càc de levure chimique

### PREPARATION :

Préchauffer le four à 180°C.

Battre les œufs dans un saladier avec le sucre de canne jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le sel, la fève tonka, le yaourt, le beurre fondu, la farine et la levure. Bien mélanger.

Beurrer généreusement un moule de 20 cm de diamètre. Saupoudrer le fond du sucre blanc. Ajouter les cranberries. Recouvrir de pâte.

Enfourner pour environ 40 minutes.

Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler. Déguster tiède ou froid.

**Les Délices de Mimm**

<http://www.delicesdemimm.com/>