



Gâteaux Gâteau à la rhubarbe



2h05 1h15 40 min 10 min 316

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la marinade

- Éplucher les tiges de rhubarbe en ôtant la peau et les filaments à l'aide d'un petit couteau.
- Couper la rhubarbe en dés et déposer les cubes obtenus dans un grand bol.
- Saupoudrer de sucre semoule et laisser la rhubarbe rendre son jus pendant 1 heure.
- 4 Cette opération à pour but d'enlever un peu d'acidité à la rhubarbe. Si on manque de temps, il est possible d'ajouter directement à la pâte les cubes de rhubarbe juste coupés et le sucre semoule.

Étape 2

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- Faire fondre le beurre 40 secondes dans un bol au micro-ondes.
- Dans un grand bol, fouetter le sucre roux et le sucre vanillé avec le beurre.
- Ajouter les œufs un à un en fouettant entre chaque ajout.

Ingrédients pour 8 personnes

400 g **Rhubarbe** 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

150 g Farine 100 g Beurre

150 g Sucre roux

50 g **Sucre semoule**

1 c. à café **Levure** chimique

1 c. à soupe **Sucre vanillé**

1 Sel

3 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**

1 Sucre glace

- Tamiser la farine avec la levure et les incorporer à la préparation précédente en continuant à fouetter.
- Prélever le jus de la rhubarbe et les ajouter à la pâte ainsi que la rhubarbe macérée. Mélanger bien.
- Ajouter la crème fraîche si vous avez mis la rhubarbe directement dans la pâte.
- 8 Verser la préparation dans un moule à manqué en silicone.
- Beurrer et fariner un moule à manquer classique si on ne possède pas de moule en silicone.
- Enfourner pour 35 à 40 minutes. Le gâteau doit être doré.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le gâteau du four.
- 2 Laisser reposer 10 minutes dans le moule puis démouler et laisser refroidir sur une grille.
- 3 Saupoudrer de sucre glace.