



Gâteaux Gâteau à la rhubarbe



2h05 **1h15** **40 min** **10 min** **316**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 Éplucher les tiges de rhubarbe en ôtant la peau et les filaments à l'aide d'un petit couteau.
- 2 Couper la rhubarbe en dés et déposer les cubes obtenus dans un grand bol.
- 3 Saupoudrer de sucre semoule et laisser la rhubarbe rendre son jus pendant 1 heure.
- 4 Cette opération a 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.

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**

Étape 2

Préparation de la pâte

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

- 5 Tamiser la farine avec la levure et les incorporer à la préparation précédente en continuant à fouetter.
- 6 Prélever le jus de la rhubarbe et les ajouter à la pâte ainsi que la rhubarbe macérée. Mélanger bien.
- 7 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.
- 9 Beurrer et fariner un moule à manquer classique si on ne possède pas de moule en silicone.
- 10 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.