

Cake à la rhubarbe – Femme actuelle n° 1609 du 27 juillet 2015



Préparation : 15 min - Cuisson : 40 min - Attente : 12 heures - 4 personnes

600 g de rhubarbe – 3 œufs – 200 g de sucre – 150 g de farine + 20 g – 50 g de poudre d'amandes – ½ sachet de levure – 1 sachet de sucre vanillé – 150 g de beurre + – 20 g de sucre glace

Epluchez les tiges de rhubarbe. Coupez-les en petit tronçons. Mettez-les dans un saladier avec 50 g de sucre. Laissez dégorger pendant 12 heures au réfrigérateur. Le lendemain, égouttez-les.

Préchauffez le four à 180° c (th.6). Dans un saladier, fouettez les œufs avec les amandes, le reste de sucre et le sucre vanillé. Incorporez la farine tamisée avec la levure, puis le beurre fondu.

Ajoutez les morceaux de rhubarbe farinés (20 g). Versez dans un moule beurré et enfournez pour 40 min. Démoulez. Servez poudré de sucre glace.