

GATEAUX RENVERSEES A LA RHUBARBE



Pour 6/8 personnes

Ingrédients :

1 kg de rhubarbe

140 g + 30 g de beurre mou

2 œufs

50 g de farine

70 g de poudre d'amandes

120 g de sucre roux en poudre

100 g + 75 g de sucre blanc en poudre

3 c à s de lait

1 pincée de levure chimique

1 gousse de vanille

Eplucher la rhubarbe et couper les tiges en tronçons d'environ 1 cm. Les mettre dans une passoire, ajoutez 100 g de sucre blanc en poudre, mélanger et laisser dégorger 1 heure à température ambiante.

Éponger la rhubarbe avec du papier absorbant. Faire chauffer 30 g de beurre dans une poêle, ajouter le reste de sucre blanc (75 g) et laisser caraméliser les morceaux de rhubarbe à feu moyen environ 5 minutes, en remuant.

Dans une jatte, fouetter longuement le reste de beurre (140 g) avec le sucre roux. Ajouter peu à peu en mélangeant la farine, la poudre d'amandes, les œufs, la levure, le lait et les graines de la gousse de vanille fendue. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Disposer dans un moule à manqué la rhubarbe caramélisée et verser dessus la préparation. Faire cuire dans le four à 180° pendant 20 à 25 minutes.

Laisser le gâteau tiédir avant de le renverser sur un plat de service. Servir tiède.

Christiane Desforges / 16 mai 2019