

GATEAU A LA RHUBARBE

RECETTE N°8757

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 2/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 55 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 4 oeufs
- 150 g de sucre en poudre
- une pincée de sel
- 180 g de beurre
- 250 g de farine
- 1 c à café de levure en poudre
- Compote:
 - 500 g de rhubarbe
 - 100 g de sucre en poudre
 - 1 orange
 - 1 dl d'eau

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- jatte
- fouet électrique
- moule à manqué
- éplucheur
- couteau de cuisine
- casserole
- cuillère en bois
- cuillère à café

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



9 ETAPES A SUIVRES

01. Séparez les blancs d'oeufs des jaunes.
02. Travaillez ces derniers avec le sucre en mélange mousseux.
03. Ajoutez le sel, le beurre en parcelles, la farine et la levure.
04. Incorporez les blancs d'oeufs battus en neige.
05. Versez la pâte dans un moule à manqué beurré et faites cuire 45 mn à four chaud (200°C).
06. Démoulez et laissez refroidir.
07. D'autre part, pelez les tiges de rhubarbe, coupez-les en petits morceaux, faites-les cuire avec le sucre, le jus d'orange et l'eau pendant 15 mn.
08. Laissez refroidir également.
09. Servez la compote de rhubarbe avec le gâteau.

NOTES PERSONNELLES
