

GATEAU A LA RHUBARBE

RECETTE N°8758

NOTATION

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

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 25 minutes
- Cuisson : 35 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 500 g de rhubarbe en tiges bien fraîches
- 200 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 oeufs
- 160 g de farine
- 1/2 c à café de levure chimique
- 25 g de beurre pour le moule
- sucre glace

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- éplucheur
- couteau de cuisine
- jatte
- spatule
- casserole
- fouet électrique
- plat à gratin

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



15 ETAPES A SUIVRES

01. Epluchez la rhubarbe.
02. Coupez les tiges tronçons d'1 cm de côté.
03. Si elle est trop acide, blanchissez-la deux minutes à l'eau bouillante.
04. Préchauffez le four à th 7 (210 °C).
05. Cassez les oeufs dans une jatte.
06. Ajoutez le sucre en remuant avec une spatule.
07. Posez la jatte sur une casserole d'eau chaude et battez le mélange jusqu'à ce qu'il ait doublé de volume et soit bien mousseux.
08. Hors du feu, ajoutez la farine tamisée et la levure chimique en mélangeant délicatement.
09. Beurrez généreusement un moule en pyrex ou en porcelaine de 30 cm de diamètre.
10. Versez-y la pâte.
11. Répartissez les petits cubes de rhubarbe à la surface, ils vont s'enfoncer peu à peu dans la pâte.
12. Saupoudrez de sucre vanillé.
13. Faites cuire au four pendant environ 35 min.
14. Le gâteau doit être bien doré.
15. Servez-le froid, dans le moule de cuisson, après l'avoir saupoudré de sucre glace.

NOTES PERSONNELLES
