

Gâteau amande rhubarbe

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation

Une recette de gâteau facile à réaliser... Un mélange subtil de la rhubarbe, de l'amande et du gingembre
Bref, un gâteau irratable et très bon !

Pour: 12 personnes

Four : 180 °C

Préparation : 30 minutes

Attente : 1 heure

Cuisson : 30 min



Ingrédients (moule de 28 cm de diamètre)

500 g de rhubarbe fraîche
150 g de beurre + pour le moule
150 g de sucre + 20 g (pour dégorger la rhubarbe)
2 oeufs
125 g de poudre d'amande
60 g de farine + pour le moule
5 g de levure chimique
1 cs de gingembre en poudre
1 pincée de sel

Réalisation

Beurrer et fariner un moule à manqué de 26 cm diamètre. Placer le au réfrigérateur.

Rhubarbe

Effiler la rhubarbe et la couper en morceaux. La mettre dans une passoire et la saupoudrer de sucre. Mélanger et laisser dégorger d'eau pendant une heure en mélangeant de temps en temps.

Appareil à gâteau

Mélanger au batteur le beurre ramolli et le sucre. Ajouter les œufs, la poudre d'amande, la farine la levure, le gingembre et la pincée de sel tout en continuant de battre au fouet jusqu'à obtenir une pâte liquide homogène.



Montage et cuisson

Verser la pâte dans le moule et la recouvrir de rhubarbe.



Cuire 30 minutes au four préchauffé à 180°C. Surveiller la coloration en fin de cuisson. Laisser refroidir le gâteau dans le moule avant de démouler. Poser le gâteau sur le plat de service... Détailler des parts et déguster !



<http://www.uneplacepourledessert.com>