

Ma recette de cake à la rhubarbe



Préparation : 30 min + 1 h de repos et de congélation

Cuisson : 50 min

Ingrédients : (6 personnes)

500 g de rhubarbe
175 g de sucre blond de canne
3 oeufs
10 cl de crème liquide
200 g de farine T55
1 sachet de levure
60 g de beurre fondu

La recette

Beurrez et farinez votre moule à cake.

Dans le bol de votre mixeur, réunissez les ingrédients de la pâte excepté le beurre fondu. Mélangez le tout puis terminez par le beurre fondu.

Versez la préparation dans le moule et réservez au congélateur une heure.

Epluchez brièvement la rhubarbe ; taillez les tiges en tronçons de la largeur de votre moule. Saupoudrez de 50 g de sucre et laissez dégorger une heure.

Préchauffez le four à 170°C

Sortez le cake, disposez les tronçons de rhubarbe droits comme des piquets dans le moule et enfournez pour 50 minutes. Laissez refroidir, démoulez le cake et lustrez avec le jus de rhubarbe dégorgée.