

Gâteau à la rhubarbe, cuit à la vapeur

Pour cuire ce gâteau à la vapeur, vous pouvez utiliser votre cuiseur vapeur habituel, votre Micro Vap' de Tupperware si vous l'avez (c'est de cette manière que j'ai cuit le mien), ou à l'ancienne dans une cocotte avec son panier vapeur. Testez vos moules en silicone pour voir lequel y rentre (pourquoi pas des portions individuelles avec des ramequins !). Pour ma part, j'ai utilisé un moule à manqué de 18cm de diamètre, qui rentre parfaitement dans mon cuiseur Micro Vap'.

Info allergies : ce gâteau ne contient ni oeuf, ni produit laitier. Pour les personnes intolérantes au gluten, remplacez la farine par de la farine de riz complet (attention à la poudre à lever qui contient parfois du gluten).

Ingrédients

- 300g de rhubarbe
- 1 à 2 CS de sucre (pour saupoudrer la rhubarbe dans le fond du plat)
- 200g de farine semi-complète (farine intégrale de grand épeautre pour moi)
- 1/2 sachet de poudre à lever
- 120g de sucre complet (sucre de fleur de coco pour moi, il apporte spécifiquement une touche de couleur caramel)
- 100g d'huile (1/3 d'huile d'olive et 2/3 d'huile de pépins de raisin pour moi)
- 200g de purée de pommes (ou de compote)
- 1 cc de d'extrait de vanille



Préparation

Laver, éplucher et couper en petits tronçons la rhubarbe. Verser les morceaux au fond du moule, saupoudrer d' 1 à 2 cuillères à soupe de sucre et mélanger. Bien répartir la rhubarbe sur toute la surface du moule. Réserver.

Dans un saladier, mélanger le reste des ingrédients dans l'ordre et bien mélanger afin d'obtenir une pâte lisse.

Verser cette pâte sur la rhubarbe.

Faire cuire dans le cuiseur vapeur/Micro Vap'/ou cocotte, une trentaine de minutes (pour le Micro Vap' : 30 minutes à 850 watts).

Attendre un peu que le gâteau refroidisse pour le démouler.

Et maintenant régalez-vous ! :)