

GATEAU A LA RHUBARBE



Ingrédients :

- 3 oeufs
- 125 g de sucre
- 110 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 75 g de beurre
- 4 c à s d'eau
- de l'extrait de vanille
- 250 g de rhubarbe

Préparation:

- préchauffer le four à 180°
- éplucher et tailler la rhubarbe en petits batons , mettre dans un saladier avec 100 g de sucre et laisser macérer pendant au moins 2 heures ou une nuit, puis l'égoutter et réserver
- mettre dans le bol, les oeufs et le sucre et régler 1 minute à vitesse 4
- à l'arrêt de la sonnerie, ajouter la farine et la levure chimique ainsi que le beurre fondu et l'extrait de vanille puis régler pendant 30 secondes à vitesse 4
- poser le moule étoile en silicone sur la plaque perforée
- verser la pâte dans le moule, puis répartir dessus la rhubarbe
- cuire pendant environ 30 minutes

Partenariat :

- Pour cette recette, j'ai utilisé le moule étoile de mon partenaire



THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>