



Gâteau moelleux à la rhubarbe



Vous aurez besoin de :

- Rhubarbe 500 g
- Sucre en poudre 250 g
- Oeufs 4
- Farine 160 g
- Sucre vanillé 1 sachet
- Levure chimique 1 cuillère à café

Préparation :

- Préparation de la recette : gâteau moelleux à la rhubarbe
- Faites bouillir une grande casserole d'eau. Pelez et découpez la rhubarbe en tronçons. Plongez-les dans l'eau bouillante quelques minutes avant de les égoutter.
- Préchauffez le four à 210°. Beurrez un moule.
- Dans un saladier, mélangez les oeufs et le sucre en poudre à l'aide d'un fouet. Faites chauffer la préparation au bain-marie. Continuez de fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne épais.
- Retirez le saladier du bain-marie et incorporez délicatement la farine et la levure chimique. Remuez à l'aide d'une spatule en bois. Incorporez les tronçons de rhubarbe et remuez brièvement.
- Versez la préparation dans le moule. Saupoudrez de sucre vanillé. Enfourné pendant 35 minutes. Laissez tiédir avant de démouler.