



lesjardiniersduvaldauthion.fr

GROS CAKE A LA RHUBARBE

Ingédients : (pour 8 personnes)

500g de rhubarbe

200g de sucre

4 œufs

160 g farine

5 grammes de levure

2 cuillères à soupe de sucre vanillé et de sucre glace

Réalisation :

Eplucher la rhubarbe et la couper en petits tronçons

Préchauffer le four à 210 ou thermostat 7

Mélanger les œufs avec le sucre dans un saladier au bain marie.

Fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il double de volume et soit moussieux.

Retirer le saladier du feu et ajouter la farine et la levure

Verser la pâte dans un moule beurré et déposer la rhubarbe sur le dessus

Saupoudrer de sucre vanille et enfourner pour 35 minutes

Saupoudrer de sucre glace quand le cake est refroidi