

Cake rhubarbe, cranberries et noix



Dessert **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 10 mn

Cuisson : 50 mn

Le goût de la rhubarbe et des cranberries vont bien ensemble et les noix ajoutent leur croquant. Cependant, ce cake reste moelleux. A déguster avec un thé ou un café.

Ingrédients

- 3 gros oeufs ou 4 petits
- 125 g de beurre + un peu pour le moule
- 140 g de sucre roux
- 180 g de farine
- le jus d'un petit citron
- 1 pincée de bicarbonate
- la valeur de 2 grandes tiges de rhubarbe
- 60 g de cranberries
- 60 g de cerneaux de noix
- sucre glace
- quelques fruits pour la déco

Préparation

- 1 Faites chauffer votre four à 180°. Epluchez la rhubarbe, la couper en petits morceaux. Faire fondre doucement votre beurre dans une casserole. beurrez et farinez votre moule à cake.
- 2 dans un saladier, mélangez le sucre roux et le beurre pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez les oeufs un par un. versez la farine, mélangez bien, puis le jus de citron et la pincée de bicarbonate.
- 3 ajoutez les cerneaux de noix en morceaux, les morceaux de rhubarbe et les cranberries et mélangez à nouveau pour bien les incorporer. versez dans le moule et tapotez le pour faire bien descendre la pâte.
- 4 Faites cuire 45 à 50 minutes au four. Si le dessus brunit, couvrez d'un morceau de papier alu. Vérifier la cuisson en plantant un coupe à lame plate dans le milieu, il doit ressortir sec. Laissez ensuite poser 10 minutes four éteint.
- 5 Après refroidissement, démoulez, décorez de sucre glace et de quelques cranberries et noix.

Proposé par



grainedesucre

J'aime partager, ce que je sais, ce qui m'étonne, ce que je découvre et donc aussi partager des recettes et des idées, et de l'amitié...

je serais heureuse d'échanger avec vous sur mon blog

Grainedesucre à bientôt !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

