

Gâteau fondant et moelleux à la rhubarbe



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Une recette pour profiter des qualités nutritionnelles de la rhubarbe autrement que dans une tarte...

Ingrédients

- 300 g de rhubarbe
- 80 g de beurre
- 150 g de farine
- 50 ml de lait
- 100 g de sucre
- 3 oeufs

Préparation

- 1 Lavez, épluchez et coupez en tronçons la rhubarbe
- 2 Faites-la compoter dans une poêle avec 50 g de sucre.
- 3 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 4 Battez les oeufs dans un récipient avec le sucre restant (soit 50 g), la farine et la levure. Ajoutez ensuite le beurre fondu et le lait. Mélangez bien.
- 5 Incorporez pour terminer la rhubarbe à cette pâte. Remuez et versez dans un moule beurré et fariné (moule à cake pour moi).
- 6 Enfournez 35 à 40 minutes.

Proposé par



La petite fille de Madeleine

Je suis votre guide sur iTerroir et sur CertiFerme.com.

Rejoignez-moi sur [mon journal iTerroir](#), [mon blog](#). Vous y trouverez mes recettes de cuisine, des bonnes idées, des conseils et aussi de l'aide et des infos pour bien utiliser les blogs du Village.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

