

## Gâteau simple à la rhubarbe



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 35 mn

*Vous pouvez réaliser ce gâteau avec les fruits de votre choix ! Cette recette est très facile et rapide à réaliser et en plus, c'est un régal.*

### Ingrédients

- 400 g de rhubarbe
- 100 g de farine
- 1/2 paquet de levure
- 80 g de sucre
- sucre glace (pour la décoration)
- 100 g de beurre
- 1 oeuf
- 2 cs d'eau

### Préparation

- 1 Laissez le beurre fondre à feu très doux dans une casserole ou au micro-ondes.
- 2 Préchauffez le four à 220°C, thermostat 7.
- 3 Mélangez dans un saladier la farine, la levure et le sucre. Ajoutez-y l'oeuf entier, puis remuez bien et versez le beurre fondu. Terminez par les 2 cuillères à soupe d'eau. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.
- 4 Épluchez alors la rhubarbe et coupez-la en morceaux. Incorporez-les à la pâte.
- 5 Versez l'ensemble dans un moule à manqué préalablement beurré de 20 à 22 centimètres environ de diamètre. Enfourez pour une trentaine de minutes de cuisson.
- 6 À la sortie du four, saupoudrez de sucre glace et dégustez...

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

