

CAKE A LA RHUBARBE

INGRÉDIENTS

- 500 g de rhubarbe ;
- 3 œufs ;
- 130 g de beurre ;
- 140 g de sucre roux ;
- 150 g de farine ;
- 1 sachet de levure chimique ;

PREPARATION

1. Laver et équeuter la rhubarbe. Faire des tronçons de 3-4 cm environ. Mettre dans un égouttoir et saupoudrer de sucre. Laisser reposer une bonne vingtaine de minutes.
2. Battre les œufs dans un saladier.
3. Fouetter le beurre fondu avec le sucre. Ajouter les œufs battus sans cesser de fouetter.
4. Verser ensuite la farine ainsi que la levure chimique et mélanger.
5. Verser cette préparation dans un moule préalablement beurré.
6. Enfoncer les tronçons de rhubarbe dans la pâte.
7. Cuire à 180°C pendant 30 à 40 min.

