



venez nous rendre visite sur
notre site
lesjardiniersduvaldauthion.fr

Gâteau à la rhubarbe

Ingrédients :

10 CàS de sucre en poudre

10CàS de farine

10 CàS d'huile

1/2CàC de levure

1 sachet de sucre vanillé

Réalisation : préchauffer le four à 170°

Battre les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux, ajouter la farine en plusieurs fois la levure et un filet d'huile.

Le mélange doit être onctueux.

Éplucher la rhubarbe la couper en tronçons et la précuire dans un sirop chaud (eau + sucre) mettre la pâte dans un moule beurré puis les tronçons de rhubarbe dessus.

Enfourner à 170° 40mn en surveillant la cuisson.