



Gâteau renversé à la rhubarbe et aux amandes

Ingrédients :

(pour un moule carré de 22 cm de côté)

700 grammes de rhubarbe

140 grammes de sucre

100 grammes de farine

60 grammes de poudre d'amandes

1/4 c.c de levure

3 gros oeufs (ou 4 petits)

100 grammes de sucre

50 grammes de beurre fondu + 20 grammes pour le moule

1 c.c. de vanille liquide

Préparation :

- Eplucher la rhubarbe, couper en tronçons de la taille du moule
- Mettre les tronçons de rhubarbe dans une poêle, saupoudrer 80 grammes de sucre, faire fondre 3 minutes en retournant délicatement
 - Egoutter la rhubarbe, réserver
- Ajouter 60 grammes de sucre dans le jus de cuisson, faire fondre doucement, augmenter le feu et laisser caraméliser 5-6 minutes
 - Beurrer le moule, tapisser le fond avec le caramel, ranger les tronçons de rhubarbe par dessus
- Fouetter les oeufs avec le sucre et la vanille liquide pendant 8-10 minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume
- Ajouter la farine et la levure tamisée en deux fois, puis les amandes en poudre
 - Incorporer le beurre fondu
 - Verser la pâte sur la rhubarbe
- Cuire 25-30 minutes dans le four préchauffé à 180 degrés
- Sortir du four, démouler et laisser refroidir sur une grille

