

Gâteau amandes–rhubarbe et son coulis de fraises

Préparation 30 mn

Cuisson 45 mn

Les ingrédients pour un moule à tarte antiadhésif de 27–28 cm

500g de rhubarbe
125 g de poudre d'amandes
175 g de sucre en poudre
125 g de beurre
3 c à s de farine
2 oeufs
1 c à thé de levure
1 c à c d'extrait de vanille
250 g de fraises
1 citron

Beurrer et fariner le moule à tarte antiadhésif et le mettre au réfrigérateur.

Mélanger 125 g de sucre avec le beurre mou dans un robot culinaire et ajouter 1 à 1 les oeufs, puis la poudre d'amandes, la farine tamisée, la levure, 1 pincée de sel et l'extrait de vanille afin d'obtenir une pâte homogène.

Couper les extrémités des tiges de rhubarbe, les éplucher et les détailler en tronçons de 1 cm de longueur.

Verser la pâte dans le moule et recouvrir avec la rhubarbe.

Enfourner à four préchauffé à 150° pendant 45 mn. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche. Le gâteau doit être bien doré.

Passer les fraises lavées et équeutées au mixer avec le sucre restant (+ ou – 50g) et du jus de citron. Suivant la qualité des fraises, il vous faudra mettre plus ou moins de sucre et de jus de citron.

Servir le gâteau avec le coulis.

Ce gâteau est quand même relativement fragile, mais si vous utilisez le bon moule vous pourrez le démouler une fois qu'il aura refroidi. Pour cela, faites-le se détacher du moule en secouant celui-ci, puis retourner le moule sur un plat et à nouveau et immédiatement sur un autre plat pour remettre le gâteau à l'endroit. Autrement, si vous craignez un désastre, servez-le à l'assiette.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>