

Gâteau à la rhubarbe

Pour 8 à 10 personnes :

450 g de rhubarbe
230 g de sucre cassonade
Zeste et jus d'une orange
200 g de beurre ramolli
3 gros œufs battus
230 g de farine fluide
Levure chimique
Pincée de sel
100 g d'amandes en poudre

Allumer le four à 180° ou thermostat 5. Couper 300 g de rhubarbe en morceaux et mélanger avec 50 g de sucre, le jus d'orange et une cuiller à café du zeste d'orange. Laisser reposer 1 heure. Battre le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange tendre et pâle. Ajouter les œufs battus et un peu de farine si des grumeaux se forment. Ajouter le reste du zeste, puis la farine, la levure, le sel et les amandes en poudre. Couper le reste de la rhubarbe et ajouter au mélange, ainsi que la moitié du jus de la rhubarbe macérée. Verser le mélange dans un moule beurré de 23 cm de diamètre. Placer la rhubarbe macérée dessus, puis le jus. Faire cuire pendant 1 heure à 1h15. Protéger avec de l'aluminium si nécessaire. Vérifier avec une allumette que le gâteau est cuit. Attendre encore 30 minutes avant de démouler. Servir avec de la crème ou de la crème anglaise.

Recette anglaise fournie par Jeremy

Tarte à la rhubarbe et cannelle

Pour un moule à tarte :

1 kg de rhubarbe
3 c. à soupe de sucre
de la cannelle en poudre
1 œuf
de la crème fraîche

Pâte sablée :

250 g de farine
125 g de sucre
125 g de beurre
1 œuf
1 pincée de sel

Mélangez le sucre et la farine, ajoutez l'œuf (pour former du sable), ajoutez le beurre par petits morceaux et pétrissez pour former une boule. Ajoutez de la farine si la pâte est trop molle.

Coupez la rhubarbe en bâtonnets et laissez dégorger en saupoudrant avec le sucre et de la cannelle.

Tapissez un moule à tarte avec la pâte sablée, répartissez les tronçons de rhubarbe et enfournez à four chaud pendant 45 minutes. 15 minutes avant la fin de la cuisson, vous pouvez mélanger de la crème fraîche avec un œuf et verser cette préparation sur votre tarte.

Bon appétit !

Recette alsacienne fournie par Frédérique