

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Cake rhubarbe fraise

La rhubarbe n'en finit pas de pousser dans mon jardin....il faut innover et trouver autre chose que la très bonne tarte....pour changer un peu !!!
Voici ce délicieux cake que les ottokiens ont raffolé et mangé sans en perdre une miette...A refaire sans hésiter !



Alors, voici, tout droit sorti du **livre de marabout "Cakes maison"**, un cake tout moelleux qui vous plaira j'en suis sûre...

Dans la recette du livre, il n'y a pas de fraise mais de la cardamome.

Moi, j'ai mis des fraises et pas de cardamome, voilà ! Juste pour les contredire un p'tit peu !

Il vous faut :

180 g de farine
3 œufs entiers
170 g de sucre
150 g de beurre
2 ou 3 tiges de rhubarbe (de préférence fraîche)
3 ou 4 fraises
1 sachet de levure chimique (dans le livre, il y en a seulement 1/2)
1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre au micro-ondes ou au bain-marie.

NE PAS EPLUCHER LA RHUBARBE (oups, moi, je l'ai fait, voilà pourquoi mon cake est tout mou dans le fond)

Coupez 1/2 tige de rhubarbe en bâtonnets de 3 cm de long : ils vous serviront pour la décoration donc, à réserver.

Coupez le reste de la rhubarbe en petits morceaux.

Beurrez et farinez un moule à cake si non tefal ou non siliconé.

Dans le bol du TM, mettre le fouet

Verser les œufs + le sucre.

Fouettez 1 à 2 min VIT 4 > le mélange doit doubler de volume et devenir mousseux.

Ajoutez tout le reste des ingrédients sauf la rhubarbe et les fraises.

Otez le fouet et mixer 1 min VIT 5 pour que tout soit bien homogène.

Incorporez les fraises coupées en 2 ainsi que les petits morceaux de rhubarbe.

Mélangez 30 sec VIT 2.

Versez votre pâte à cake dans le moule.

Déposez les bâtonnets de 3 cm de rhubarbe sur le dessus de la préparation, pour la déco.

Enfournez 50 min à 180°C.

Avant de démouler, laissez le cake refroidir un peu > ce que je n'ai pas fait, ça fait que mon cake s'est tout cassé sur le fond....alors, cette remarque est importante !

