

Aujourd'hui, je vais vous présenter ce dessert à base de rhubarbe. Un gâteau fondant, enduit d'une couche de rhubarbe acidulé (comme je l'aime) et recouvert de meringue. Un délice pour les papilles. Miammm!!!!

Mais avant de vous donner la recette, Je vais vous parler un peu de ce fruit dont on mange seulement la tige, les feuilles étant très toxiques. La rhubarbe est faible en calories si on ne lui ajoute pas de sucre!!! Elle est riche en vitamine C et a des atouts laxatifs, il convient donc d'en manger quand on a des problèmes de constipation. Elle peut aussi éliminer les pucerons de vos jardins en prélevant ses feuilles, plongez-en 3 livres dans l'eau bouillante, et ramenez les à ébullition. Une fois filtré, ce liquide vous servira à éliminer les pucerons. Magique!!! Le saviez-vous?.

Maintenant passons à la recette.....



Les ingrédients:

Pour la pâte: 100g de beurre, 90g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 3 jaunes d'œufs, 150g de farine, 1 cuillère à café de levure chimique.

Pour la garniture: 400g de rhubarbe effilée et coupée en tronçons, 50g d'amandes effilées, 3 blancs d'œufs, 150g de sucre, 1 cuillère à soupe de fécule et 1 trait de jus de citron.

Préparation:

Préchauffer votre four à 180°C. Battre le beurre en mousse avec le sucre et le sucre vanillé. Incorporer les jaunes d'œufs ainsi que 3 cuillères à soupe d'eau. Remuer 3 minutes. Mélanger la levure à la farine et l'ajouter au mélange précédent. Verser la pâte dans un moule à manqué beurré (26 cm environ) et faire cuire 20 minutes pas plus.

Faire revenir les tronçons de rhubarbe dans une poêle avec 3 cuillères à soupe de sucre pendant 5 minutes environ. Egoutter la rhubarbe et la répartir sur le gâteau. Monter les blancs en neige en ajoutant le trait de jus de citron, le sucre, et la cuillère de fécule. Le citron et la fécule améliorent la fermeté de la meringue. Recouvrir la rhubarbe de meringue avec

une poche à douille et décorer d'amandes éfilées que vous aurez fait grillé dans une poêle à sec. Remettre au four 30 minutes encore pour que la meringue colore et la rhubarbe finisse de cuire.

Source(burda cuisine)



Je vous souhaite une bonne dégustation



Vous en voulez peut être une petite bouchée pour goûter!!!