

Moelleux à la rhubarbe



Pour 8 personnes :

350 à 400 g de rhubarbe

200 g de sucre en poudre

160 g de farine

4 œufs

1 sachet de sucre en poudre vanillé

1/2 CC de levure chimique

Beurre pour le moule

- Gratter et couper la rhubarbe en tronçons d'1 cm de long.
- Les ébouillanter pendant 2 minutes et les égoutter.
- Préchauffer le four à 210°C (th 7).
- Mélanger les œufs avec le sucre dans un saladier, placé au bain-marie. Fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il double de volume et qu'il devienne mousseux.
- Retirer du feu et ajouter délicatement la farine tamisée et la levure chimique.
- Verser la pâte dans un moule bien beurré et déposer les cubes de rhubarbe à la surface.
- Saupoudrer avec le sucre vanillé et faire cuire 35 minutes au four.
- Une fois refroidi, saupoudrer le gâteau de sucre glace et déguster.

