



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Gâteau à la rhubarbe et aux amandes



INGREDIENTS :

1 botte de rhubarbe
260 gr de sucre
100 g de farine avec levure incorporée (fermentante)
60 g de poudre d'amande
4 œufs
75 gr de beurre
1 càc d'extrait de vanille

PREPARATION :

Laver et éplucher la rhubarbe puis la couper en tronçons de la taille du moule
Dans une poêle mettre ces morceaux de rhubarbe sur feu moyen en les saupoudrant de 80 gr de sucre et d'une càs d'eau et faites cuire pendant quelques minutes en les retournant délicatement.

Les égoutter tout en gardant le jus dans le fond de la poêle.

Dans cette même poêle ajoutez 60 g de sucre au jus de rhubarbe et faire caraméliser.

Beurrer le moule puis y verser le caramel de rhubarbe disposer sur celui-ci les morceaux de rhubarbe.

Préchauffer le four à 180 °.

Dans un saladier fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter la farine, l'extrait de vanille et le beurre fondu. Bien fouetter.

Verser cette préparation sur la rhubarbe et enfourner pendant 30 minutes.
Démouler de suite sur le plat de service.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>