

Moelleux à la rhubarbe



Pour 6 à 8 personnes :

5 œufs

170 g de sucre (+ un peu pour dégorger la rhubarbe)

350 g de farine + 1 sachet de levure

20 cl de lait + 7,5 cl d'huile neutre

400 g de rhubarbe épluchée, coupée en tronçons et égouttée

Crème : 2 jaunes d'œuf + 6 CS de sucre roux + 20 cl de crème épaisse

- Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et la levure et mélanger.
- Incorporer ensuite, le lait et l'huile. Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et fluide.
- Ajouter la rhubarbe épluchée, coupée en tronçons, préalablement dégorgée dans une passoire avec un peu de sucre (2 heures au moins).
- Verser le tout dans un moule à manqué fariné (ou pas, s'il est en silicone).
- Cuire 35 minutes, à 180°C (four préchauffé).
- Pendant ce temps, mélanger 2 jaunes d'œuf et 6 CS de sucre roux, dans un bol. Ajouter la crème fraîche et bien mélanger.
- Au bout des 35 min de cuisson, sortir le gâteau et, à l'aide d'un manche rond, y faire des trous, sur toute la surface.. Verser la crème sucrée aux œufs par dessus.
- Enfourner de nouveau 10 minutes, toujours à 180°C.
- Laisser refroidir avant de déguster !

BZH
Sandra