

## Gâteau à la rhubarbe et compotée de fraises (tiré du magazine Saveurs mai 2013)

### Ingrédients pour 6 personnes :

150g de beurre mou  
120g de farine avec levure incorporée  
40g de polenta ou de farine de maïs  
3 œufs  
220g de sucre  
1cc de vanille liquide  
2CS de sirop de grenadine  
env 800g de rhubarbe

### Pour la compotée :

320g de fraises  
120g de sucre  
1 gousse de vanille

Faites chauffer les fraises avec le sucre et les grains de vanille pendant 3min. Laissez refroidir.

Épluchez et coupez la rhubarbe en tronçons de la taille de votre moule (carré ou rectangulaire c'est plus facile!).

Faites chauffer 50g de beurre dans une grande poêle avec 100g de sucre et 1CS d'eau. Portez à ébullition puis ajoutez la rhubarbe et faites la revenir 3min en faisant attention qu'elle conserve sa forme. Ajoutez la grenadine.

Rangez les tronçons dans votre moule.

Fouettez les 100g de beurre et 120g de sucre restant. Ajoutez la vanille puis les jaunes d'œuf un par un. Incorporez la farine et la polenta. Battez les blancs en neige et incorporez les à la pâte délicatement. Versez sur la rhubarbe et faites cuire 40min environ à 170°.

Laissez reposer le gâteau avant de démouler et servez avec la compotée.