



## **CRUMB CAKE A LA RHUBARBE**

**Pour environ 8 parts : pour un moule à manquer □ 20cms**

**Pour la rhubarbe : 450g de rhubarbe - 30g cassonade -**

**La veille, peler grossièrement la rhubarbe. La couper en tronçons. Les déposer dans une boîte hermétique, verser le sucre, mélanger. Fermer la boîte et l'entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.**

**Pour le crumble :**

**50g farine - 50g sucre semoule - 50g poudre d'amandes - 50g beurre froid - 1 g fleur de sel -**

**La veille mélanger tous les ingrédients en sablant à la main. Il faut que la pâte forme des grumeaux plus ou moins gros. Déposer dans une boîte hermétique. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.**

**Pour la pâte à cake :**

**3 oeufs - 130g sucre en poudre - 100g beurre doux fondu - 50g yaourt grecque (ou fromage blanc battu) - 170g farine T.55 - 1 càc levure chimique - Zeste d'1/2 orange (facultatif) - 425g environ de rhubarbe macérée -**

**Préchauffer le four à 180°.**

**Dans une jatte battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre fondu, le yaourt ou le fromage blanc, mélanger. Incorporer la farine avec la levure, les zestes d'orange et mélanger. Verser la pâte dans le moule beurré et tapissé (le fond) de papier sulfurisé. Répartir les tronçons de rhubarbe égouttés sur la pâte.**

**Enfourner et cuire 15minutes. Sortir le moule, émietter le crumble sur les fruits. Remettre au four et poursuivre la cuisson environ 30 minutes (couvrir de papier alu si nécessaire). Vérifier la cuisson en enfonçant une lame de couteau au centre du gâteau. Elle doit ressortir sèche. Une fois refroidi, saupoudrer de sucre glace.**

**Se conserve très bien (s'il en reste) sous cloche en verre.**