

Ingrédients

- . 300 gr de rhubarbe coupée en tranche de 5 mm
- . 340 gr de sucre
- . 185 gr de beurre mou coupé en dés,
- . 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille,
- . 3 œufs, . 90 gr de farine
- . 3/4 de cuillère à café de levure chimique,
- . Du sucre glace pour la décoration.

Préparation

- Mélanger la rhubarbe avec 110 gr de sucre et laisser reposer 1 heure en remuant de temps en temps ; égoutter et jeter le jus ;
- Préchauffer le four à 180 °c ; beurrer légèrement un moule rectangulaire peu profond de 20 x 30 cm et en chemiser le fond de papier sulfurisé en laissant déborder la feuille sur les grands cotés ;
- Travailler en crème le beurre, le reste du sucre en poudre et l'extrait de vanille, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les œufs, un par un, en battant après chaque addition pour que le mélange soit bien mousseux. Ajouter en dernier la farine et la levure, tamiser et mélanger. Verser la pâte dans le moule et recouvrir de rhubarbe ;
- Enfourner et laisser cuire pendant 40 à 45 mn jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré. Laisser tiédir, sortir le gâteau du moule, et couper des portions carrées ou rectangulaires. Saupoudrer de sucre glace et ajouter de la crème fraîche sur le dessus ou bien une boule de glace sur le côté.

Tous mon entourage a aimé : à vous de tester et de me dire !
Isabelle