

# GATEAU A LA RHUBARBE

Pour 6 personnes

Temps de cuisson : 40 minutes

Th : 160 °

## **Ingrédients :**

100 gr de beurre -100 gr de sucre – 3 jaunes d’œuf – 50gr de fécule – 150 gr de farine – ½ cuillère à café de levure

400gr de rhubarbe

Pour la meringue :

3 blancs d’œufs – 75 gr de sucre glace – 75 gr de sucre en poudre – 50 gr de noisettes en poudre

## **Réalisation :**

Tout d’abord faire dégorger la rhubarbe avec un peu de sucre durant 1heure si possible, puis l’égoutter.

Beurrez un moule à manqué ou un moule avec des parois amovibles.

Dans une terrine mettre le beurre mou et le sucre.

Tourner en pommade, puis ajouter les jaunes d’œuf et continuer afin d’obtenir une pâte souple.

Tamiser la farine avec la fécule et la levure et incorporer cela à la préparation.

Battre les blancs en neige ferme, puis ajouter les sucres et continuer de battre, afin d’obtenir une belle masse bien épaisse.

Ajoutez délicatement les noisettes.

1. Répartissez dans le moule, la préparation avec les jaunes d’œuf
2. Sur cette pâte étalez la rhubarbe
3. Sur la rhubarbe les blancs en neige.

Saupoudrer de sucre glace avant d’enfourner dans un four préalablement préchauffé à th 160° durant 40 minutes.

Anne-Marie