

Recette du gâteau à la rhubarbe

Dans l'ordre d'incorporation des ingrédients

150G DE FARINE
75 G DE MAIZENA
1 BONNE DEMIE CUIILLERE A CAFE DE LEVURECHIMIQUE

150 G DE BEURRE FONDU
150 G DE SUCRE EN POUDRE
1 SACHET DE SUCRE VANILLE BATTU EN MOUSSE
2 OEUFS ENTIERES + 1 JAUNE MELANGE AVEC UNE CUIILLERE A SOUPE DE FARINE

MELANGER L'ENSEMBLE
ETALER LA PÂTE DANS UNE TOURTIERE AVEC LES DOIGTS OU UNE SPATULE

AJOUTER 600G DE RHUBARBE EPLUCHEE NON DEGORGEE EN APPUYANT BIEN POUR LA FAIRE PENETRER DANS LA PÂTE

FAIRE CUIRE DANS UN FOUR PRECHAUFFE A 180° ENVIRON 25/30MN

PENDANT CE TEMPS FAIRE LA MERINGUE :

3 BLANCS EN NEIGE BIEN FERME DANS LESQUELS ON INCORPORE 150 G DE SUCRE (MOI JE METS 100 G DE SUCRE GLACE ET 50 G DE SUCRE SEMOULE) + QUELQUES GOUTTES DE

JUS DE CITRON A PEINE UNE CUIILLERE A CAFE

SORTIR LE GATEAU METTRE LA MERINGUE ET FAIRE CUIRE DE NOUVEAU ENVIRON 20/25 MN A 180°

LAISSER REFROIDIR DANS LE FOUR PORTE OUVERTE