

9 février 2011

Fondant à la rhubarbe

Pour 8 personnes:

- ◆ 280 g de sucre
- ◆ 170g de beurre
- ◆ 250g de farine
- ◆ 600g de rhubarbe épluchée
- ◆ 3 œufs
- ◆ 150 ml de lait
- ◆ 1 sachet de levure
- ◆ 1 sachet de sucre vanillé

Préchauffer le four à 180°

Mettre dans un plat 100g de sucre + 70 g de beurre et mettre au four 10 minutes.

Sortir le plat du four et y mettre les morceaux de rhubarbe

Bien travailler 180g de sucre + 100g de beurre.

Ajouter les œufs + la farine + levure + sucre vanillé.

Verser sur la rhubarbe.

Mettre à cuire 45 minutes au four.

Participants:

Janine

Josette

Florida

Elian

Louisa

Nesrine

Anaëlle

Bénédicte

Catherine

