

22 mai 2013

Gâteau à la rhubarbe façon tatin

Pour 4 personnes:

- ◆ 140 g de sucre
- ◆ 85 g de beurre
- ◆ 125 g de farine
- ◆ 300g de rhubarbe épluchée
- ◆ 1 gros œuf
- ◆ 75 ml de lait
- ◆ 1/2 sachet de levure
- ◆ 1/2 sachet de sucre vanillé

Préchauffer le four à 180°

Mettre dans un plat 50g de sucre + 35g de beurre et mettre au four 10 minutes.

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

Bien travailler 90 g de sucre + 50 g de beurre.

Ajouter l'œuf + la farine + levure + sucre vanillé.

Verser sur la rhubarbe.

Mettre à cuire 45 minutes au four.

Attendre 10 minutes avant de démouler en retournant.

Déguster tiède

Participants:

Martine,

Coline

Bénédicte

Bernard

Khokha

Laura

Julia

Suzanne

Florence

Johanna

+ 16 personnes

