

Crumble cake à la rhubarbe

Pour 8 personnes

Préparation : 1h15 min – Cuisson : 40 min

Ingrédients :

***La pâte à cake :**

- 3 œufs
- 120g de sucre roux
- 100g de beurre fondu
- 50g de fromage blanc
- 170g de farine
- 1cc de levure
- 350g de rhubarbe épluchée

***Le crumble :**

- 80g de farine
- 80g de beurre froid
- 65g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80g d'amandes en poudre



Ustensiles spécifiques : une casserole, une passoire, un cul de poule, un fouet et un moule carré +/-22x22cm, une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

www.lesdelicesabelle.fr

***Préparation de la rhubarbe :**

- Éplucher et couper la rhubarbe en cubes.
- La placer dans une passoire au-dessus d'un récipient.
- Saupoudrer d'une bonne cuillère à soupe de sucre.
- Mélanger et laisser dégorger une petite heure.
- Faire fondre le beurre à feu doux dans une petite casserole.
- Préchauffer le four à 180°C.

***Le crumble :**

- Mélanger tous les ingrédients.
- Malaxer du bout des doigts pour former une pâte grumeleuse.
- Placer au frais pendant la préparation de la pâte à cake.

***La pâte à cake :**

- Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le beurre fondu, le fromage blanc et mélanger.
- Incorporer la farine avec la levure et mélanger.
- Verser la pâte dans un moule carré.
- Répartir les cubes de rhubarbe sur la pâte et enfourner durant 15 min.
- Sortir le moule du four, émietter et répartir le crumble sur le cake.
- Remettre au four et poursuivre la cuisson +/-25 min. Bon appétit !

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle



Moule carré

