

Moelleux fraises rhubarbe



Pour 8 personnes (moule rectangulaire de 30 X 21 cm ou rond de 26 cm de diamètre)

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

- 4 oeufs
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de beurre fondu refroidi
- 125 g de sucre en poudre
- 50 g de poudre d'amandes
- 1 c à café d' extrait de vanille liquide
- 5 cl de jus de macération de la rhubarbe

Garniture :

- 200 g de fraises
- 400 g de rhubarbe
- 40 g de sucre en poudre

Préparez la garniture : Coupez le bout de chaque bâton de rhubarbe et coupez-les en deux.

Épluchez à l'aide d'un économe. Coupez-les en petits tronçons (1cm -1,5 cm). Placez les morceaux dans une passoire et passez-les sous l'eau. Égouttez. Transvasez dans un saladier et ajoutez le sucre en poudre (40 g). Laissez reposer pendant 2 heures.

Ensuite, égouttez les morceaux de rhubarbe au dessus d'un saladier pour récupérer le jus de macération. Réservez.

Lavez les fraises et équeutez-les. Coupez-les en deux ou en quatre selon la grosseur. Placez-les dans un saladier et réservez.

Préchauffez le four à 180° C.

Séparez le blanc des jaunes d'oeufs.

Fouettez les jaunes avec le sucre pour que la préparation blanchisse. Ajoutez le beurre fondu refroidi, le jus de macération de la rhubarbe, la farine et la levure tamisées.

Ajoutez l'extrait de vanille liquide et la poudre d'amandes.

Battez les blancs en neige. Ajoutez-les à la pâte délicatement à l'aide d'une spatule.

Versez une partie de la pâte dans un moule beurré recouvert de papier sulfurisé (si celui-ci n'est pas en silicone). *Attention, c'est un gâteau fragile.*

Répartissez une partie (la moitié) des morceaux de rhubarbe et de fraises.

Mélangez le reste des morceaux dans le restant de pâte et répartissez sur la pâte. *Les fruits seront ainsi bien répartis dans la pâte.*

Enfournez pour 25 minutes. Plantez une lame de couteau dans le gâteau pour vérifier la cuisson, celle-ci doit ressortir sèche.

Attendez minimum 10 minutes avant de démouler le gâteau.

Laissez refroidir sur une grille.

Servez éventuellement avec un coulis de fruits rouge ou une glace au chocolat blanc.