

GÂTEAU MOELLEUX AMANDE, RHUBARBE ET FRAISES

Pour 6-8 personnes
Macération : 2 heures
Préparation : 20 min
Cuisson : 45 min



Gâteau :

300 g de rhubarbe
100 g de beurre
100 g de farine T65
100 g d'amandes en poudre
1 sachet de poudre à lever sans phosphate
200 g de sucre blond de canne
10 cl de lait
1 œuf
300 g de fraises

Glaçage :

1 œuf
150 g de crème fraîche épaisse
100 à 150 g de sucre blond de canne
1 gousse de vanille

- 1 Deux heures avant la préparation du gâteau : laver, sécher et couper les tiges de rhubarbe en dés d'1 cm. Les mettre dans 1 saladier avec 50 g de sucre blond de canne et laisser reposer pendant 2 heures en remuant de temps en temps.
- 2 Après la macération de la rhubarbe, égoutter la rhubarbe (conserver le jus de macération).
- 3 Rincer les fraises, les égoutter et les équeuter et les couper en 2 ou en 4 selon leur taille.
- 4 Allumer le four à 190°C. Beurrer et fariner un moule à manqué de 26 cm de diamètre.
- 5 Faire fondre le beurre et laisser refroidir.
- 6 Dans un grand bol, mettre la farine, le poudre à lever et 150 g de sucre : mélanger. Ajouter le beurre, le lait, le jus de macération de la rhubarbe et l'œuf et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. La répartir uniformément dans le moule beurré et fariné.
- 7 Disposer les fruits sur le dessus de la pâte.
- 8 Préparer le glaçage en mélangeant au fouet l'œuf, le sucre, la crème fraîche épaisse et les grains de vanille récupérés après avoir ouvert la gousse. Verser délicatement cette préparation sur les fruits.
- 9 Enfourner pour 45 min, laisser tiédir 10 min avant de démouler sur une grille puis retourner le gâteau sur un plat de service pour garder les fruits au dessus.
- 10 Servir tiède ou à température ambiante avec un coulis de fraises ou une crème anglaise.