**Carrés à la rhubarbe et crumble**

Ingrédients : (pour un moule carré de 20 cm ou maximum 25 cm)

Gâteau moelleux :

- 2 oeufs
- 150 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre fondu
- 30 g (1 CàS) de fromage blanc
- 1 càc de levure chimique
- 300 g de rhubarbe

Crumble :

- 130 g de farine
- 100 g de beurre froid
- 100 g de sucre roux

Recette :

Préparez le gâteau : Fouettez les oeufs entiers avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit bien mousseux. Versez le beurre fondu et le fromage blanc. Fouettez et ajoutez la farine et la levure chimique en dernier. Remuez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Versez la pâte dans un moule carré préalablement beurré ou recouvert de papier sulfurisé (ou un moule en silicone comme moi ici).

Préchauffez le four à 180° (th.6).

Épluchez la rhubarbe et coupez-la en petits tronçons. Déposez les tronçons de rhubarbe sur la pâte à gâteau.

Préparez ensuite le crumble : Dans un saladier, mélangez le beurre, le sucre et la farine du bout des doigts, jusqu'à l'obtention d'un genre de sable. Versez le crumble sur la rhubarbe dans le moule.

Cuisson :

Faites cuire le gâteau pendant 25-30 mn à 180°, jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Pour vérifier la cuisson, plantez la lame d'un couteau à l'intérieur, elle doit ressortir sèche.

Laissez totalement refroidir le gâteau avant de le démouler et de le couper en carrés.

***http://www.evacuisine.fr/***