Moelleux à la rhubarbe

Ingrédients :

- 700 g de rhubarbe
- 300 g de sucre
- 130 g de farine
- 100 g de poudre d’amandes
- 230 g de beurre doux
- 1 sachet de levure chimique
- 4 oeufs
- Beurre et sucre cassonade pour le moule
- Sucre glace

Déroulé :
Préchauffer le four à 180 °C.
Dans un saladier, mélanger grossièrement à l'aide d'une maryse ou d'une cuillère en bois, le sucre, la farine, la poudre d'amandes, le beurre coupé en petits cubes, la levure et les œufs. Ne surtout pas trop travailler la pâte. Laisser des morceaux de beurre encore apparents.
Couper la rhubarbe en tronçons de 5 à 7 cm et les incorporer dans l’appareil. Mélanger à nouveau grossièrement, sans trop travailler la pâte.
Tapisser un plat à gratin aux bords assez hauts de papier sulfurisé.
Badigeonner généreusement le papier de beurre demi-sel, verser du sucre roux et le répartir sur tout le papier. Y verser l'appareil. Enfourner pour 45 minutes à 180°C.
Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Revision #1
Created 2026-05-17 19:31:40 UTC by Guigui
Updated 2026-05-17 19:32:45 UTC by Guigui