

Gâteau rhubarbe & amande

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de sucre demerara (que j'ai remplacé par du sucre muscovado)
- 150g de beurre doux, pommade
- 150g de cassonade
- 150g de pâte d'amande en copeaux / petits morceaux
- 3 à 4 œufs (150g sans la coquille)
- 5 cuillères à soupe de farine

Préparation

1. Recette : Roulez les tronçons de rhubarbe dans la cannelle et le sucre demerara et laissez reposer 20 minutes minimum (j'ai réalisé des bandes de rhubarbe avec un économe et je les ai pochées dans un peu d'eau parfumée à la cannelle avant d'y ajouter le sucre).
2. Mélangez le beurre, la cassonade et la pâte d'amande dans un robot ou à la main jusqu'à obtenir une texture bien homogène.
3. Incorporez les œufs (un à la fois), puis la farine et les zestes de citron.
4. Versez la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné ou chemisé de 20cm de diamètre, puis disposez les tronçons de rhubarbe dessus (à la place, j'ai disposé les bandes de rhubarbe au fond du moule pour faire un motif, et j'ai versé la pâte dessus).
5. Enfournez pour 40 à 50 minutes à 170°C (la pointe d'un couteau doit ressortir sèche).
6. Laissez un peu refroidir avant de démouler et découper des parts (moi du coup j'ai renversé le gâteau pour avoir le motif apparent sur le dessus).

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com