



Chaud Devant

Le Gâteau à la rhubarbe de Caroline Schori

Une belle recette de printemps avec un produit du jardin

Ingrédients

- 200 g de farine
- 1 cc de sel
- 100g de beurre en morceaux
- 5 dl d'eau
- 600g de rhubarbe coupée en dés
- 3 cs de noisettes ou d'amandes moulues
- 1 banane écrasée (si elle est solitaire dans une corbeille à fruits
- Confiture de damassons sur le fond du gâteau
- 1 œuf
- 2dl de lait ou de crème...
- 4 cs de sucre

Recette

1. Préparer la pâte avec la farine, le beurre, le sel et l'eau. Puis la disposer sur la plaque à gâteau
2. Préchauffer le four à 220°
3. Première fournée de quelques minutes dans le four préchauffé à 230°
4. Préparer la liaison avec l'œuf, le lait et le sucre.
5. Piquer la pâte avec une fourchette, recouvrir de la confiture, les noisettes ou amandes, (et la banane écrasée) puis répartir les morceaux de rhubarbe puis verser la liaison sur le gâteau
6. Cuire environs 40 minutes dans le four...
