

CAKE A LA RHUBARBE



Ingrédients :

500 g de rhubarbe

200 g de farine

150 g de sucre

100 g de beurre

3 œufs

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé

1/2 paquet de levure chimique

- Préchauffer le four à 180°C (Th6).
- Dans un saladier, couper la rhubarbe en petit dès.
- Dans un autre saladier mélanger le beurre avec le sucre, les œufs, le sel et le sucre vanillé, battre jusqu'à blanchissement du mélange.
- Incorporer la rhubarbe, puis la farine et la levure.
- Bien mélanger l'ensemble et le verser dans un moule à cake préalablement beurré et fariné.
- Cuire 1 h à 180°C (Th 6) puis démouler sur une grille pour le faire refroidir.