



60 rue de la république – 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75

www.ferme-riedinger.com

CAKE A LA RHUBARBE

Ingrédients :

- 4 œufs
- 150g de sucre
- 1 paquet de sucre vanille
- 150 g de beurre
- ½ paquet de levure chimique
- 500 g de rhubarbe
- 300 g de farine

Laver et couper la rhubarbe en petits cubes.

Battre les œufs avec le sucre et le paquet de sucre vanille jusqu'à que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre préalablement fondu (micro-onde par exemple) puis y ajouter la rhubarbe. Ajouter la poudre à lever à la farine et mélanger à la masse aux œufs.

Remplir un moule à cake graissé et fariné ou tapissé de papier à pâtisserie.

Placer le cake pendant 50 min au four à 180° - 200°.

PS : Il est inutile d'éplucher notre jeunes rhubarbes car les peaux sont très fines et sans traitement.

Déguster ce cake d'une compote de rhubarbes et pommes ou d'un coulis de fraises.