

Gâteau moelleux rhubarbe-framboises

RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



20 minutes



35 minutes



8 personnes

INGRÉDIENTS

- 400 g de tiges de rhubarbe + 100 g de sucre de canne en vrac
- 100 g de farine de riz en vrac
- 50 g de farine de maïs en vrac de Jean-Marc Vincent
- 50 g de farine de coco Écoidées
- 1 sachet de poudre à lever sans gluten
- 100 g de sucre de canne en vrac
- 20 cl de boisson de riz Isola Bio
- 3 œufs*
- 100 g de margarine spéciale pâtisserie Vitaquell
- décor : sucre glace, pistaches* concassées, fraises, framboises...

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. La veille, laver les tiges, peler grossièrement la rhubarbe et la couper en tronçons.
2. Mettre la rhubarbe dans une boîte de conservation avec le sucre de canne et placer au frais pendant la nuit.
3. Le lendemain, graisser un moule à manqué, égoutter la rhubarbe et disposer les tronçons au fond du moule. Réserver.
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. Dans un cul-de-poule, blanchir la margarine avec le sucre de canne, puis incorporer les œufs et la boisson de riz.
6. Ajouter les farines et la poudre à lever, délayer et verser sur la rhubarbe.
7. Enfourner et cuire 35 minutes à 180°C. Vérifier la cuisson, sortir le gâteau du four et le démouler sur une grille.
8. Lorsqu'il a refroidi, le saupoudrer de sucre glace, le parsemer de pistaches concassées et disposer harmonieusement les framboises !

Fenouil Sargé
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

Fenouil Université
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

Fenouil République
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 rue Gambetta
02 85 29 15 80

Fenouil Atlantides
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
4-6 avenue d'Haoua
02 85 29 29 69

Fenouil Antarès
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Rond-point d'Antarès
02 43 78 93 82