

LES RECETTES D'ARARE

I. Le gâteau à la rhubarbe



Ingrédients pour la pâte à gâteau

120 g de margarine
120 g de sucre
120 g de farine
1 œuf entier
1 zeste de citron

Mettre le sucre et la margarine dans un bol et travailler cette pâte en pommade.

Ajouter la farine, l'œuf, le citron de manière à obtenir une pâte lisse et puis l'étaler dans un moule à charnière en renforçant les bords et saupoudrer la pâte d'une couche d'amandes effilées.

Garniture

Couper en dés 3 à 4 branches de rhubarbes, saupoudrer d'un peu de sucre, à votre convenance. Ajouter un peu de crème entre 1 et 2 dl et l'équivalent d'un 1/2 œuf. Mélanger le tout et répartir la garniture dans le moule.

Cuisson environ 45 minutes à four moyen, 180 degrés.

Un vrai régal qui ne dure que le temps de la rhubarbe !

Cette recette peut tout à fait s'accommoder avec d'autres fruits ..

