

RECETTE



Cette recette vous est proposée
 par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



50 MIN



6 p.



Crémant

Bon appétit !



Retrouvez toutes
 les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

GÂTEAU RENVERSE À LA RHUBARBE

Ingrédients

- 600 g de rhubarbe
- 100 g de farine
- 130 g de beurre
- 130 g de cassonade
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 1 gousse de vanille
- 1 c. à café de levure chimique

- Préchauffez le four à 200°C. Retirez les extrémités de la rhubarbe. Effilez les tiges et lavez-les. Coupez-les en dés de 2 cm de côté. Dans un récipient, mélangez les dés de rhubarbe et la cassonade. Faites fondre 30 g de beurre dans un moule à manquer placé sur feu doux. Quand le beurre est bien fondu, répartissez les dés de rhubarbe à la cassonade dans le fond du moule.
- Enfourez pendant 20 minutes jusqu'à ce que les dés de rhubarbe soient bien caramélisés. Pendant ce temps, battez les œufs avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez 100 g de beurre fondu et mélangez bien. Fendez-en deux la gousse de vanille et grattez-la pour récupérer ses graines. Ajoutez les graines de vanille dans la préparation et mélangez à nouveau. Terminez en incorporant la farine et la levure puis remuez jusqu'à obtenir une pâte à gâteau bien lisse et homogène.
- Quand les dés de rhubarbe sont bien caramélisés et mous, versez la pâte à gâteau sur le dessus. Enfourez à nouveau pendant 20 minutes. Vérifiez la cuisson du gâteau avec la pointe d'un couteau. Elle doit en ressortir propre et sèche à la fin de la cuisson.
- A la sortie du four, démoulez de suite le gâteau renversé à la rhubarbe sur un plat de service.