

LE GATEAU CRUMBLE A LA RHUBARBE



Ingrédients :

- 300g de rhubarbe
- * pour le gâteau :
 - 2 œufs
 - 100g de sucre
 - 80g de beurre fondu refroidi
 - 1 petit suisse ou 60g de fromage blanc
 - 150g farine
 - 1 cuill. à café levure chimique
- * pour le crumble :
 - 130g de farine
 - 100g de sucre roux ou blanc
 - 100g de beurre froid coupés en dés

Lavez, épluchez la rhubarbe et coupez la en petits dés.
Éventuellement, faites la dégorger une petite demi-heure
avec une ou 2 cuill.à soupe de sucre dans un chinois. Ça calme son acidité.

Préchauffez votre four à 180°C.
Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.
Ajoutez ensuite le beurre fondu refroidi,
puis le petit suisse ou le fromage blanc.
Ajoutez en dernier la farine et la levure.

Dans le moule tablette posé sur une plaque aluminium perforée,
versez la pâte du gâteau, puis disposez les dés de rhubarbe égouttés par dessus.

Mélangez les ingrédients du crumble, beurre froid coupé en dés, avec les doigts
jusqu'à obtenir une texture sableuse.
Disposez sur la rhubarbe et enfournez pour 35 minutes environ.

Laissez reposer 5 minutes avant de démouler.
A manger tiède ou froid.