

Gateau renversé à la rhubarbe et aux amandes

Pour 6 gourmands

500g de rhubarbe

1cuil à soupe de jus de citron

110g de sucre

100g de farine

60g de poudre d'amande

¼ de cuil à café de levure en poudre

4 œufs

100g de sucre

50g de beurre

1 cuil à café [d'extrait de vanille](#)

Epluchez les tiges de rhubarbe, coupez-les en tronçons et en lamelles.

Faites fondre les morceaux de rhubarbe dans une grande poêle avec 60g de sucre et le jus de citron en remuant délicatement de temps en temps. Retirez la rhubarbe de la poêle et laissez-la égouttez.

Versez le reste du sucre dans le jus de cuisson et laissez caraméliser.

Quand le caramel commence à se colorer, versez-le dans le fond d'un moule beurré ou chemisé et ajoutez la rhubarbe par-dessus.

Préparez la pâte : Préchauffez le four à 180°C.

Fouettez les œufs avec le sucre, l'extrait de vanille et la poudre d'amande jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine et la levure, mélangez. Ajoutez enfin le beurre fondu et mélangez bien.

Versez la pâte sur la rhubarbe et enfournez à 180°C pendant 25 à 30 minutes.

Retournez sur une grille et laissez refroidir.