

# *Cake myrtilles, rhubarbe et pralin*

## *Pour un gros cake*

*3 œufs*

*75g de sucre*

*200g de farine*

*1 sachet de levure poudre*

*100ml de lait*

*100ml d'huile neutre*

*1 grosse tige de rhubarbe (100g)*

*100g de myrtilles*

*50g de pralin*

Lavez et coupez la rhubarbe en tronçons de 0.5 cm d'épaisseur.

Préchauffez le four à 190°C.

Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine, la levure, le lait et l'huile.

Ajoutez ensuite la rhubarbe et les myrtilles.

Versez le mélange dans un moule à cake répartissez le pralin sur la pâte et enfournez à 190°C pendant 45 minutes.