

Gâteau renversé à la rhubarbe et au chocolat blanc {au yaourt}

Ingrédients

3 œufs

1 pot de yaourt brassé

80g de sucre

200g de farine

1/2 sachet de levure

3 cuil à soupe de rhum (au caramel pour moi)

100g de pépites de chocolat blanc

6 grosses tiges de rhubarbes

Préchauffez le four à 180°C.

lavez les tiges de rhubarbe, coupez-les en deux dans l'épaisseur puis recoupez des tronçons de 10 à 15 cm de long, déposez les morceaux de rhubarbe sur une plaque de four et enfournez à 180°C pendant 10 à 15 minutes pour les assouplir. Laissez refroidir.

Dans un cul de poule fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, incorporez le yaourt, la farine, la levure, le rhum et enfin les pépites de chocolat blanc.

Chemisez le moule à savarin avec les morceaux de rhubarbe, c'est pas grave si ça dépasse du moule. Versez la pâte sur les morceaux de rhubarbe et enfournez à 180°C pendant 35 minutes.

Laissez refroidir avant de démoulez et coupez les morceaux de rhubarbe qui peuvent dépasser du gâteau.