

# *Gâteau moelleux à la rhubarbe et cardamome*

## *Pour un moule de 22cm de diamètre*

*180g de farine*

*1/2 sachet de levure chimique*

*100g de beurre mou*

*100g de sucre*

*1 œuf*

*6 gousses de cardamomes*

*125ml de lait*

*1 cuil à soupe de cassonade*

*2 à 3 tiges de rhubarbe selon leur taille*

Préchauffez le four à 175°C.

Ouvrez les gousses de cardamome, récupérez les graines noires et écrasez-les à l'aide d'un mortier.

Fouettez l'œuf avec le sucre jusqu'à ce qu'il blanchisse. Incorporez la farine, la levure et les graines de cardamomes écrasées puis le lait et le beurre.

Lavez les tiges de rhubarbe (mais ne les épluchez pas pour garder la jolie couleur rouge) taillez les en tronçons 9 de 8cm environ et 9 autres plus petits.

Versez la pâte dans les moules puis déposez les 9 grands tronçons de rhubarbe en étoile sur la pâte. Intercalez les petits tronçons dans les espaces vides. Saupoudrez avec la cassonade et enfournez à 175°C pendant 25 à 30 minutes selon votre four.