

# Cake à la rhubarbe

temps de préparation 30 mn  
temps de cuisson 50 mn  
temps de repos 1h

IG  
bas

## Pour 6 personnes

500 g de rhubarbe  
130 g de sirop d'agave  
200 g de farine d'épeautre T65  
3 œufs  
100 ml de crème liquide  
1 sachet de levure chimique  
60 g de beurre végétal  
50 g de sucre



Beurrez et farinez votre moule à cake.

Dans le bol de votre mixeur, réunissez les ingrédients de la pâte excepté le beurre fondu. Mélangez le tout puis terminez par le beurre fondu. Versez la préparation dans le moule et réservez au réfrigérateur une heure.

Epluchez la rhubarbe puis taillez les tiges en tronçons. Saupoudrez de 50 g de sucre et laissez dégorger une heure.

Préchauffez le four à 170°C

Sortez le cake, disposez les tronçons de rhubarbe droits comme des piquets dans le moule et enfournez pour 50 minutes. Laissez refroidir, démoulez le cake et lustrez avec le jus de rhubarbe dégorgée.