

Moelleux rhubarbe et amandes

Bonjour à toutes et tous

La [rhubarbe](#) ... est tout un sujet de gourmandise voir même d'extase gustatif pour moi. Depuis début Mai, je suis frustrée de ne pas en trouver (en origine France) lors de mes courses dans la Drôme.. Mais le week-end dernier, pour la fête des mères, nous sommes allés (en famille) chez mes parents, j'ai vu débarquer dans le panier de courses un beau kilo de ces grandes tiges... Le bonheur.

On s'est tous entendus sur le fait qu'un **gâteau moelleux à la rhubarbe** serait parfait pour le goûter. . Les amandes se sont ensuite invitées dans la partie car elles s'associent bien avec l'acidulé de la rhubarbe, la farine d'épeautre pour le goût rustique. Le résultat fut un joli gâteau très moelleux, presque humide, légèrement acidulé. Un poil de sucre glace a été apprécié par certains le trouvant « presque pas assez sucré » , mais pour les amateurs de rhubarbe ce fut un vrai régal. En fait... il n'a pas passé le premier goûter, car les plus gourmands se sont empressés de se resservir.

An attendant de le refaire, j'aimerais vous partager l'idée. Puisse-t-il vous régaler autant que nous. Bonne journée



Moelleux rhubarbe et amandes

Recette : Moelleux rhubarbe et amandes

Saison de la recette : Avril à Juin

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 à 40 minutes

Ingrédients

Pour un moelleux de 6 personnes (moule à manqué taille 26cm = version classique des grandes marques):

- 150 g de farine d'épeautre (**)
- 75 g de poudre d'amande
- 170 g de sucre roux (**)
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de beurre
- 4 œufs
- 50ml de lait d'amande (*)
- 1 pincée de sel (si beurre non salé)
- 600 à 700 g de tiges de rhubarbe

Réalisation

- Lavez et épluchez votre rhubarbe. Taillez là en morceaux d'environ 2cm de large puis disposez le tout dans un saladier. Ajoutez 50 g de sucre, mélangez, puis laissez mariner au moins une heure.
- Au bout de cette heure, dans un 2e saladier, fouettez les œufs avec le restant de sucre (soit 120 g) jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Faites fondre le beurre, le sel puis mélangez le.
- Ajoutez farine, poudre d'amande, levure chimique puis mélangez jusqu'à former une pâte homogène.
- Ajoutez le lait d'amande et mélangez pour détendre la pâte.
- Incorporez les morceaux de rhubarbe marinés (avec le jus !!) , puis versez la pâte dans un moule à manqué préalablement beurré.
- Faites cuire à 180°C pendant 35 minutes (à ajuster selon le four). La pointe du couteau soit ressortir sèche (i.e. sans pâte dessus) quand vous l'y enfoncez.

Servez à température ambiante. Pour ceux qui aiment les gâteaux bien sucrés, saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Astuces :

- (*) Le lait d'amande est présent pour assurer plus de moelleux à ce moelleux rhubarbe. Il peut être remplacé par du lait de vache. Si vous préférez des gâteaux un peu plus compacts, n'hésitez pas à le supprimer.
 - (**) La farine d'épeautre et le sucre roux sont utilisés ici pour donner un petit côté rustique au gâteau, qui s'accorde bien avec la saveur de la rhubarbe. Si vous n'en disposez pas où préférez des goûts plus classiques, vous pouvez sans problème les remplacer par farine et sucre plus classiques.
 - *Variantes* : Vous pouvez remplacer une partie de la rhubarbe par des fraises, on encore ajouter des framboises pour un gout plus acidulé.
 - *Plus d'amandes* : si vous appréciez vraiment l'amande, n'hésitez pas à torréfier votre poudre d'amande (quelques minutes à la poêle à feu doux, jusqu'à ce qu'elle colore) avant de l'incorporer à votre pâte.
-