

Gâteau à la rhubarbe

Pour 8 personnes

Préparation: 10mn

Cuisson: 20 à 25mn



INGRÉDIENTS:

- 3 batons de rhubarbe
- 2 oeufs
- 180g de farine
- 100g de sirop d'agave
- 1cc de vanille
- 60ml de lait
- 1 pincée de sel
- 2cc de levure
- 60g de beurre



PRÉPARATION:

1. Préchauffer le four à 180°
2. Eplucher et couper la rhubarbe en petit cube.
3. Dans un saladier mélanger la farine avec les œufs, le sirop d'agave, l'extrait de vanille, le sel, le beurre fondu et la levure.
4. Incorporer les cubes de rhubarbe.
5. Mettre dans un moule et au four 20 - 25 minutes.
6. Piquer un couteau dans le gâteau, si la pointe ressort toute sèche... Il est cuit

Gâteau délicieux, légèrement acidulé apportant une touche rafraichissante et sucré à la fois.

Très riche en vit C et minéraux (calcium et potassium) qui sont bénéfique pour le système immunitaire et la santé osseuse.