

Cake à la rhubarbe

INGRÉDIENTS

- 125 ml (1/2 tasse) de beurre à température ambiante
- 160 ml (2/3 tasse) de sucre
- 2 œufs entiers
- 250 ml (1 tasse) de farine tout-usage
- ½ c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de bicarbonate de soude
- 125 ml (1/2 tasse) de lait
- 3 tasses de rhubarbe en tronçons de 2 cm
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 1/3 T (80 ml) d'eau
- 3 c. à s. (45 ml) de beurre

ÉTAPES

Préchauffer le four à 360 °F.

Battre le beurre et le sucre ensemble jusqu' à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les œufs un à un en fouettant énergiquement entre chaque.

Dans un autre bol, mélanger les ingrédients secs ensemble et ajouter au mélange de beurre et de sucre en alternance avec le lait, sans toutefois trop mélanger. Réserver ce mélange de côté.

Dans une petite casserole, faire fondre le sucre dans l'eau et poursuivre la cuisson à feu doux jusqu'à l'obtention d'un caramel. Retirer du feu et ajouter le beurre.

Dans le fond d'un plat (8 po x 8 po) allant au four, déposer les tiges de rhubarbe et y verser le caramel. Laisser refroidir un peu et couler le mélange à gâteau dessus. Enfourner 30 à 40 minutes en vérifiant la cuisson à l'aide d'un cure-dent.

