



# CAKE CROUSTILLANT À LA RHUBARBE

## INGRÉDIENTS

- 750g Rhubarbe
- 250g Fraises
- 160+ 30 g de farine
- 150 + 30g Sucre en poudre
- 100 + 30g Beurre
- 3 Oeufs
- 5cl Lait
- 1 sachet Levure
- 1 sachet Sucre vanillé
- 30g Poudre d'amande
- 30g Cassonade

## PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Pelez et rincez les tiges de rhubarbe. Détaillez-les en tronçons de 3 cm. Dans un saladier, mélangez-les avec 30 g de sucre. Laissez dégorger 30 min.

Fouettez dans un saladier les œufs et le sucre. Ajoutez 160 g de farine et la levure tamisées. Incorporez le lait et 100 g de beurre fondu tiède.

Tapissez de papier cuisson un moule à cake de 25 cm. Lavez et équeutez les fraises. Egouttez la rhubarbe, mélangez-la avec la pâte, puis versez-la dans le moule. Piquez les fraises dans la pâte en les enfonçant entièrement et enfournez pour 30 min.

Mélangez du bout des doigts la cassonade avec la poudre d'amande, la farine, le sucre vanillé et les 30 g de beurre mou. Parsemez la pâte sur le cake et remettez au four pour 25 min.

Servez tiède ou froid.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 45MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 55MN**  
**TEMPS TOTAL : 1H40MN**