

Moelleux à la Rhubarbe

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- RHUBARBE	400g
- SUCRE SEMOULE	200g
- OEUF(S)	4
- SUCRE VANILLE	1/2 sachet
- FARINE	160g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- SUCRE IMPALPABLE	

Recette:

- Pelez et coupez les bâtons de rhubarbe en dés.
- Prélevez 250g et blanchissez-les 2 minutes dans l'eau bouillante.
- Réservez les 150g restant.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le sucre puis ajoutez petit à petit la farine en vous aidant d'une spatule. Incorporez pour finir le sachet de « Baking Powder » ainsi que les dés de rhubarbe ébouillantés.
- Beurrez et chemisez de papier sulfurisé, un moule à manquer.
- Versez la préparation dans celui-ci puis répartissez les dés de rhubarbe réservés (non cuits).
- Saupoudrez de sucre vanillé.
- Enfournez pour 25-27 minutes.
- Sortez du four, laissez refroidir un peu avant de démouler puis saupoudrez de sucre impalpable.

