

## Gâteau Renversé aux Amandes et à la Rhubarbe

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

#### *Pour le gâteau :*

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| - OEUF(S)                 | 3            |
| - SUCRE SEMOULE           | 125g         |
| - AMANDES HACHÉES         | 125g         |
| - FARINE                  | 50g          |
| - BEURRE                  | 125g         |
| - BAKING POWDER (FERMENT) | 1 sachet     |
| - EXTRAIT D'AMANDES       | 1/4 c à café |

#### *Pour la compotée :*

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| - RHUBARBE           | 4-5 bâtons   |
| - MIEL               | 4 c à soupe  |
| - SUCRE SEMOULE      | 4 c à soupe  |
| - ESSENCE DE VANILLE | 1 c à café   |
| - SUCRE IMPALPABLE   | pour la déco |

### Recette:

- Nettoyez les bâtons de rhubarbe en les épluchant.
- Coupez-la en dés et placez-la dans une casserole avec le miel et le sucre la vanille.
- Faites compoter doucement à feu moyen. Cessez la cuisson avant que tous les morceaux de rhubarbe ne soient fondus (attention : ça va très vite !!).
- Préchauffez le four à 175°C.
- Pour le gâteau, fouettez les œufs avec le sucre dans une jarre.
- Ajoutez la poudre d'amandes, la farine et homogénéisez le tout.
- Incorporez alors l'arôme d'amandes et la levure.
- Utilisez un moule à manquer beurré dont le fond est chemisé de papier sulfurisé. Emballez l'extérieur du moule de papier aluminium (pour éviter au jus de rhubarbe de couler dans votre four !!).
- Versez ensuite la compotée au fond du moule puis surmontez le l'appareil à l'amande.
- Enfournez 35 – 40 minutes.
- Laissez un peu refroidir puis démoulez délicatement et retournez le gâteau (compotée au dessus).
- Rhabillez le gâteau de la compotée restant dans le moule à l'aide d'une spatule.
- Réservez au frais.
- Au moment de déguster, saupoudrez de sucre impalpable.

