

Rhubarbe Amandine et Son Coulis de Fraises

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- RHUBARBE	500g
- AMANDES HACHÉES	125g
- FRAISES	250g
- SUCRE SEMOULE	125g + 50g
- BEURRE	125g
- FARINE	2 c à soupe
- OEUF(S)	2
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 c à café
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- SUCRE IMPALPABLE	150g
- BLANC(S) D'OEUF(S)	1
- SEL	1 pincée



Recette:

- Beurrez et farinez un moule à tarte et placez-le au frigo.
- Epluchez et coupez la rhubarbe en tronçons de 1 cm.
- Préchauffez le four à 150°C.
- Dans le robot, mélangez 125g de sucre avec le beurre mou. Ajoutez les œufs un à la fois en continuant à mélanger (gros fouet du robot). Ajoutez les amandes, la farine tamisée, la levure, le sel et la vanille. Homogénéisez avec une maryse.
- Versez la pâte dans le moule à tarte.
- Répartissez la rhubarbe sur le sommet.
- Enfourez 50 minutes (la pâte doit être dorée et une pointe de couteau enfoncée dans le gâteau doit sortir sèche).
- Pour le coulis de fraises, mixez-les avec les 50g de sucre restant. Réservez au frais.
- Laissez refroidir le gâteau dans le moule puis démoulez (attention, il est fragile, démoulez à l'aide d'une assiette renversée).
- Battez le blanc d'œuf avec le sucre glace. Etalez ce mélange sur le gâteau avec une cuillère et replacez 5 minutes au four à 90°C porte ouverte pour fixer le glaçage.
- Laissez refroidir puis dégustez accompagné de coulis de fraises frais.