

## *Cake à la Rhubarbe et Ricotta*

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 30 min

### Ingrédients:

- RHUBARBE	375g
- ORANGE(S)	le zeste d'une
- FROMAGE "RICOTTA"	200g
- BEURRE	125g
- OEUF(S)	3
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe
- FARINE	200g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- SUCRE SEMOULE	150g
- SUCRE IMPALPABLE	2 c à soupe



### Recette:

- Pelez et coupez la rhubarbe en petits dés.
- Prélevez le zeste de l'orange.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites fondre légèrement le beurre au micro-onde afin d'obtenir une pommade.
- Intégrez-y le sucre semoule afin d'obtenir une masse crémeuse puis ajoutez la Ricotta.
- Incorporez ensuite les œufs un à un en fouettant jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Tamisez la farine sur la pâte et intégrez-la à la spatule.
- Ajoutez la rhubarbe et le zeste d'orange.
- Beurrez et farinez un moule à cake.
- Versez la pâte dans ce moule puis saupoudrez d'amandes effilées.
- Baissez le four à 170°C et enfournez pendant 1 heure.
- Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau.
- Lorsque la lame ressort sèche, sortez le cake du four et laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.
- Démoulez ensuite et saupoudrez de sucre impalpable.

### Variante:

Vous pouvez également ajouter quelques framboises à ce savoureux cake : enfoncez-les dans la pâte une fois celle-ci versée dans le moule avant de mettre les amandes et d'enfourner.