

Petits gâteaux renversés à la rhubarbe

Les ingrédients de la recette 6 pers.

- 750 g de rhubarbe
- 170 g de beurre mou
- 2 œufs
- 70 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 120 g de sucre roux en poudre
- 175 g de sucre blanc en poudre
- 3 cuil. à soupe de lait
- 1 pincée de levure chimique
- 1 gousse de vanille



La préparation de la recette

1. Éliminez les feuilles de rhubarbe, effilez grossièrement les tiges et coupez-les en bâtonnets d'environ 3 x 1 cm. Mettez-les dans une passoire, ajoutez 100 g de sucre blanc en poudre, mélangez et laissez dégorger 1 h à température ambiante.
2. Passé ce temps, épongez la rhubarbe dans du papier absorbant. Faites chauffer 30 g de beurre dans une poêle, ajoutez le reste de sucre blanc et laissez caraméliser les morceaux de rhubarbe à feu moyen environ 5 min, en remuant.
3. Préchauffez le four à 180° (th 6). Beurrez 6 moules à tartelette en silicone. Répartissez les morceaux de rhubarbe dans les moules.
4. Dans une jatte, fouettez longuement le reste de beurre avec le sucre roux. Ajoutez peu à peu la farine, la poudre d'amandes, les œufs, la levure, le lait et les graines de la gousse de vanille fendue.
5. Vous devez obtenir une pâte homogène, répartissez-la dans les moules et enfournez pour 20 à 25 min. Laissez les gâteaux tiédir avant de les renverser sur un plat de service. Servez tiède ou froid.



Le dicton veut que la rhubarbe ne se récolte que jusqu'à la Saint-Jean, le 24 juin, car à partir de cette date, elle contient un acide toxique dont la teneur augmente rapidement.