



GÂTEAU DE RHUBARBE

Un gâteau original avec peu d'ingrédients. Idéal pour faire apprécier la rhubarbe aux plus réticents.

 15 minutes 45 minutes 6 portions

INGRÉDIENTS

- 5 petits œufs
- 2 c. à soupe d'édulcorant de cuisson en poudre
- 6 tiges de rhubarbe
- 1 citron bio
- 60 grammes d'amandes en poudre
- 10 sachet de sucre vanillé

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Préchauffez le four à 180 °C [th.6]
- 2° Epluchez et coupez la rhubarbe en tronçons. Faites la cuire avec un peu d'eau pendant 10 minutes. L'égouttez et ajoutez 1 cuillère à soupe d'édulcorant.
- 3° Mélangez au fouet les jaunes d'œufs, le reste d'édulcorant, le sucre vanillé et la poudre d'amandes. Ajoutez le jus de citron. Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la pâte.
- 4° Dans un moule rond en silicone, étalez délicatement la pâte et la rhubarbe en les alternant plusieurs fois. Glissez au four pendant 30 minutes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (105 g)	% AR
ÉNERGIE	116 kcal	122 kcal	6 %
PROTÉINES	5 g	6 g	11 %
GLUCIDES	3 g	3 g	1 %
SUCRES	3 g	3 g	4 %
LIPIDES	9 g	10 g	14 %
ACIDES GRAS SATURÉS	2 g	2 g	9 %
FIBRES ALIMENTAIRES	3 g	3 g	11 %
SODIUM	6 mg	6 mg	0 %