

Salé Sucré aux rhubarbes

Un délicieux gâteau aux bords caramélisés et au goût légèrement salé... En un tour de main et avec un minimum de vaisselle. Que la vie est belle !

Pour 8 portions :

125 gr de beurre
150 g de sucre
1 œuf
125 g de farine
1 bonne pincée de sel (1 ml)
200 g de rhubarbes
50 g de sucre + 2 cc de sucre vanille

Faire fondre le beurre dans une casserole assez grande.

Ajouter le sucre, l'œuf, la farine et le sel directement dans la casserole et mélanger afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.

Verser dans une petite plaque à gâteau ou dans un moule à manquer (~ 22 cm de diamètre), doubler la recette pour une grande plaque à gâteau (~ 30 cm de diamètre).

Eplucher les rhubarbes. Si les tiges sont grosses, couper une ou deux fois dans le sens de la longueur, puis en tronçons d'environ 5 cm de long.

Rouler les morceaux de rhubarbe dans 50 g de sucre mélangé à 2 cc de sucre vanille. Enfoncer dans la pâte et cuire 20 minutes à 225°.

Pour varier :

Ajouter une cuillère à café de sucre vanille, le zeste d'un citron ou d'une orange, quelques feuilles de menthe finement hachés ou ½ g de safran dans la pâte.

Saupoudrer le gâteau de sucre grêle, de la cannelle, du gingembre moulu ou de la cardamome moulu.

Saupoudrer de noix grossièrement hachés ; noix de coco, pistaches, noisettes, amandes, pecan...

Et bien évidemment, utiliser les fruits selon les saisons, les envies et les lubies ! Poires, pêches, myrtilles, ananas, cerises, mangue, framboises... (ne pas rouler dans du sucre !)

Astuces :

Si on utilise des fruits congelés, ne pas décongeler avant de les ajouter, mais prolonger le temps de cuisson de 5 à 10 minutes.

Si on utilise un moule en céramique, il faut aussi compter 5 à 10 minutes de plus de temps de cuisson.

