



Cake à la fraise et à la rhubarbe

Valeurs nutritives par portion: protéines 3 g, lipides 7 g, glucides 24 g, 170 kcal

Végétarien

Famille & enfants

Recettes au four

Une pâtisserie délicieusement printanière avec sa coiffe meringuée sous laquelle se dissimulent de petits morceaux de fraise et de rhubarbe.

Ingrédients

Pâtisserie sucrée

Donne env. 15 tranches

pour 1 moule à cake de 30 cm

- 100 g** de beurre, mou
- 130 g** de sucre
- 180 g** de farine
- 1½ cc** de poudre à lever
- 3** œufs
- 1** citron
- 150 g** de rhubarbe
- 175 g** de fraises

Coiffe meringuée

- 2** blancs d'œuf (env. 60 g)
- 80 g** de sucre glace

À vos tabliers!

Préparation: env. 40 minutes

Cuisson au four: 45-50 minutes

Total: **1 h 30 minutes**

Préchauffer le four à 180 °C, chaleur de voûte et de sole. Chemiser le moule à cake de papier sulfurisé. À l'aide d'un fouet électrique, travailler le beurre en mousse avec le sucre. Mélanger la farine avec la poudre à lever. Incorporer les œufs un par un à la mousse puis incorporer la farine. Râper finement le zeste du citron par-dessus puis exprimer le jus et l'incorporer à la pâte. Couper la rhubarbe en tranches et les fraises en deux. Ajouter la moitié des fruits à la pâte puis transférer dans le moule et lisser la surface. Répartir dessus le reste des fruits. Glisser au milieu du four et faire cuire env. 35 min.

Peu avant la fin du temps de cuisson, monter les blancs d'œuf en neige. Incorporer peu à peu le sucre glace et continuer à battre jusqu'à ce que la préparation soit bien ferme et brillante. Retirer le cake du four et réduire la température à 160 °C. À l'aide d'une cuillère ou d'une poche à pâtisserie, dresser uniformément les blancs en neige sur le cake. Remettre au milieu du four et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la meringue se colore légèrement, soit 15-20 min. Tester la cuisson à l'aide d'une aiguille. Sortir le cake, le laisser refroidir puis le démouler.

Recettes: Janine Neiningen

Source: <https://migusto.migros.ch/fr/recettes/cake-a-la-fraise-et-a-la-rhubarbe>

