Betty Bossi

Cuisine sans gluten

Gâteau à la rhubarbe

Mise en place et préparation: env. 40 min
Cuisson au four: env. 50 min
Pour un moule à charnière Ø env. 24 cm, fond chemisé de papier cuisson, bord graissé

- **125 g de beurre,** mou
- **125 g de cassonade**
- **1 pincée de sel**
- **2 œufs**
- **150 g de farine sans gluten** (p. ex. de Schär Kuchen & Kekse)
- **125 g d'amandes mondées moulues**
- **80 g de massepain à cuire,** en morceaux
- **1 sachet de sucre vanillé Bourbon** (Dr. Oetker)
- **1 c. à café de poudre à lever sans gluten** (Dr. Oetker)
- **600 g de rhubarbe rouge,** pelée, en morceaux d'env. 1 cm de long (soit env. 500 g)

1. Mettre le beurre dans un bol, incorporer le sucre et le sel. Incorporer un œuf après l'autre, continuer à travailler jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter la farine et tous les ingrédients, jusqu'à la poudre à lever comprise, incorporer, remplir le moule préparé, lisser.
3. Répartir les morceaux de rhubarbe sur la pâte, tasser un peu.

Cuisson: env. 50 min au milieu du four préchauffé à 180° C. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler, laisser refroidir sur une grille.

- **75 g de gelée de groseilles**
- **1 c. à soupe de cassonade**
- **1 c. à soupe de jus de citron**
- **2 c. à soupe d'amandes effilées,** grillées

Faire tiédir la gelée de groseilles dans une casserole, incorporer le sucre et le jus de citron. En badigeonner le gâteau, parsemer d'amandes effilées.

Par part (⅛): lipides 25 g, protéines 6 g, glucides 40 g, 1700 kJ (406 kcal)

Recette Betty Bossi
Journal Betty Bossi N° 04/2011
© Betty Bossi Editions SA
www.bettybossi.ch