

Cette recette est adaptée d'une recette du chef Mikkel Karstad dans son savoureux livre Gone Fishing (publié en Grande-Bretagne par Clearview en 2016). Nous avons remplacé les pommes par de la rhubarbe. Libre à vous de la décliner selon les fruits de saison.

GÂTEAU À LA RHUBARBE à la pâte d'amandes

Pour 10 personnes ■ Préparation : 30 minutes ■ Cuisson : 40 à 50 minutes

Ingrédients

500 g de rhubarbe coupée en tronçons de 5 cm de long et de 25 mm d'épaisseur
1 c. à café de cannelle
1 c. à soupe de sucre demerara
150 g de beurre doux, à température ambiante

150 g de cassonade
150 g de pâte d'amandes, détaillée en copeaux
4 œufs (environ 150 g)
5 c. à soupe de farine
1 citron (le zeste)

Préchauffez le four à 170 °C. Dans un bol, roulez les tronçons de rhubarbe dans la cannelle et le sucre, puis laissez reposer au moins 20 minutes.

Mélangez le beurre, la cassonade et la pâte d'amandes dans un robot jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajoutez les œufs un à un, puis la farine et le zeste de citron. Versez la pâte dans un moule à gâteau de 20 cm de diamètre tapissé de papier

cuisson huilé et déposez les tranches de rhubarbe sur le dessus. Enfourez 40 à 50 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit ferme et la rhubarbe caramélisée. Si la rhubarbe cuit et brunit trop rapidement, couvrez le dessus du gâteau avec du papier d'aluminium. Laissez refroidir pendant 1 heure.

Servez tiède ou à température ambiante avec de la crème fraîche.

