


Gâteau meringué à la rhubarbe

Un gâteau moelleux à la rhubarbe recouvert d'un épais nuage de neige...

environ 24 parts

   Débutant

 up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 plaque de cuisson

Pour la pâte:

1250 gr. de rhubarbe

450 gr. de farine de blé

1 sachet de Levure Chimique
Dr.Oetker

400 ml de crème fraîche liquide
250 gr. de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé
Dr.Oetker

1 gr. de sel

5 jaunes d'oeufs

3 oeufs entiers

Pour la meringue:

5 blancs d'oeuf

1 gr. de sel

250 gr. de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé
Dr.Oetker

sucre glace

- 1 Lavez la rhubarbe, nettoyez-la puis séchez-la. Coupez-la en dés. (Sans ôter la pellicule).
- 2 Beurrez et farinez une plaque ou la lèchefrite de votre four. Préchauffez le four :

Four électrique : 200 °C

Four à chaleur tournante : 180 °C

- 3 Préparation de la pâte :
Dans un récipient, mélangez la levure et la farine. Ajoutez les autres ingrédients et mélangez au batteur électrique d'abord à vitesse lente puis rapide jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 4 Versez la pâte sur la plaque et étalez de manière uniforme. Répartissez les dés de rhubarbe par-dessus. Faites cuire :

Position de la grille : Milieu



- 5 Préparation de la meringue :
Dans un second récipient, montez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel. Ajoutez progressivement le sucre et le sucre vanillé.

- 6 Etalez la meringue sur le gâteau et poursuivez la cuisson :

Position de la grille : Milieu

- 7 Saupoudrez de sucre glace avant dégustation.

