

Crumble cake rhubarbe-fraises



Un duo parfait: cette recette printanière allie fraises et rhubarbe pour confectionner un gâteau moelleux garni de crumble.

La saison de la rhubarbe commence au mois d'avril et se termine le 24 juin, exactement comme celle des asperges. Après cette période, la teneur en acide oxalique augmente, ce qui donne cette sensation pâteuse dans la bouche et peut endommager les reins (mais seulement en très grande quantité).

Les fraises suisses sont généralement disponibles à partir de la mi-mai et, comme les saisons se chevauchent seulement pendant une courte période, nous voulions absolument créer une délicieuse pâtisserie à partir de ces deux ingrédients. Nous vous présentons donc ce savoureux gâteau fraise-rhubarbe, qui est d'ailleurs encore meilleur le lendemain lorsqu'il a bien reposé. Hors saison, la rhubarbe peut être remplacée par d'autres baies fraîches.

Fond et crumble

- 500 g de farine
- 220 g de sucre
- zeste d'un demi-citron bio
- 1 cc de poudre à lever
- 1 prise de sel
- 300 g de beurre froid, coupé en dés

Masse au séré

- 3 œufs, blancs et jaunes séparés
- 1 prise de sel
- 60 g de sucre
- ½ paquet de pudding à la vanille en poudre
- 250 g de séré
- 70 g de beurre ramolli
- 50 g de crème acidulée
- 60 g de miel de nectar
- 1 cc de pâte de vanille

De plus

- moule résistant au four d'environ 35 x 24 cm
- un peu de beurre pour graisser
- 300 g de rhubarbe, en petits morceaux
- 200 g de fraises, en petits morceaux

Fond et crumble

1. Préchauffez le four à 180 °C en mode chaleur inférieure et supérieure. Graissez le moule avec du beurre, puis mettez-le de côté.
2. Mélangez la farine, le sucre, le zeste de citron, la poudre à lever et le sel dans une jatte. Ajoutez le beurre au mélange en le travaillant avec les doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte grumeleuse. Réservez un tiers de la masse pour le crumble, gamissez le moule avec le reste.

Masse au séré

1. Dans un récipient, battez les blancs d'œufs et le sel avec un batteur électrique jusqu'à la formation de pointes. Ajoutez le sucre petit à petit, en continuant à mixer jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé.
2. Mélangez les jaunes d'œufs et le pudding à la vanille en poudre au mixeur jusqu'à ce que le mélange soit lisse, ajoutez le reste des ingrédients et battez pendant environ 1 minute de sorte à obtenir une masse homogène.
3. Versez la masse de séré sur le fond et lissez-la, puis répartissez les morceaux de rhubarbe et de fraises par-dessus. Émiettez le reste de pâte entre vos doigts et parsemez-en le gâteau.
4. Enfouez le gâteau pendant 45 à 50 minutes. Laissez-le refroidir complètement.

Temps de préparation: environ 1 heure et 25 minutes, temps de cuisson inclus

Bio Porta Leone brut Prosecco DOC

Robe dorée pâle. Nez tendre de pomme golden delicious et de poire, avec des notes de fleurs blanches. Bouche moyennement corsée aux bulles fines. Finale à l'acidité séveuse.



[Voir dans le weinshop >](#)