

Crumble de rhubarbe sur un cake au yoghourt

Cake

- ✓ 180 g de yoghourt nature
- ✓ 3 œufs
- ✓ 80 g de sucre
- ✓ 1.5 dl d'huile de tournesol
- ✓ 180 g de farine bise
- ✓ 120 g d'amandes moulues
- ✓ 1 sachet de poudre à lever

Crumble

- ✓ 500 g de rhubarbe
- ✓ 50 g de beurre
- ✓ 50 g de sucre
- ✓ 50 g de farine bise
- ✓ 50 g de flocons d'avoine



Comment procéder :

Cake

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Battre les œufs avec le sucre et l'huile
3. Ajouter le yoghourt
4. Ajouter la farine et les amandes moulues
5. Ajouter la poudre à lever
6. Bien mélanger
7. Placer dans un plat à gratin
8. Réserver

Crumble

9. Préparer la rhubarbe et la couper en dés
10. Placer la rhubarbe au-dessus de la pâte à cake
11. Faire ramollir le beurre
12. Mélanger le beurre avec le sucre, la farine et l'avoine
13. Répartir le mélange sur la rhubarbe
14. Enfourner environ 40 minutes