

---

**Recette: Moelleux a la rhubarbe**

1 message

---

**C Goblet** <gobletchristelle@gmail.com>  
À : Maman Grimard <fr.grimard@gmail.com>

6 août 2018 à 23:02

## Moelleux a la rhubarbe

★★★★★

Desserts, Pâtisseries

**Portions 8 · Difficulté Facile**

### Ingrédients

- Pour le caramel :
- 110grs de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 800 grs de rhubarbe
- 3 oeufs
- 130 grammes de sucre en poudre
- 160 grs de farine
- 1 demi sachet de levure chimique
- 160 grs de beurre fondu
- 1 pincée de sel

### Instructions

Préchauffer votre four 180 degrés.

Dans une casserole ajouter les 110 grs de sucre le jus de citron et l'eau et faire chauffer jusqu'à ce que le caramel blondisse.

Déposez le caramel chaud dans un moule à manqué (22 cm )et nappé le fond.

Déposez la rhubarbe éplucher et couper en morceaux d'environ 1,5cm par dessus.

Dans un saladier mélanger les oeufs et le sucre en poudre puis la farine et la levure ,ajoutez y le beurre fondu et le sel ,mélanger à nouveau .

Versez la préparation sur la rhubarbe et mettre au four pendant 40 à 45 minutes (selon les fours )

Une fois cuit démoulez à chaud sur un plat et déguster tiède ou froid. .un pur bonheur 😊

Envoyé par [Paprika Recipe Manager](#)

---

Christelle Goblet  
Accenture  
+32 499 56 70 30