

# Gâteau Moelleux aux Fruits d'Été & Rhubarbe Confité

## INGREDIENTS

### **L'appareil à gâteau et les fruits**

\* 300 g de fruits d'été au choix  
(3 pêches, 3 abricots, groseilles à maquereau, groseilles, framboises, fraises, myrtilles)

\* 250 g de farine  
OU

\* 100 g de farine de blé T45 ou 55

\* 100 g de farine de riz

\* 50 g de farine de maïs (pas de polenta)

\* 100 g de poudre d'amandes

\* 2 càc de levure chimique ou bicarbonate

\* 200 g de yaourt à la grecque

\* 10 cl de crème d'amande (type Bjorg) OU du lait végétal

\* 3 œufs extra-frais

\* 3 càs de purée d'amandes grillées

\* 100 g de sucre de coco

\* 20 g de sirop d'érable

\* extrait de vanille

\* zeste d'un citron non traité

\* 1 càs de rhum ambré

### **La rhubarbe confite**

\* 6 tiges de rhubarbe

\* le jus d'un demi citron non traité

\* 100 g de sucre de canne bio

\* 10 fleurs d'hibiscus séchées (facultatif)

## PRÉPARATION

**On peut réaliser la rhubarbe confite, la veille.**

**La rhubarbe confite** : Laver et éplucher les tiges de rhubarbe. Coupez-les en deux.

Déposez dans un plat allant au four.

Arroser du jus de citron, saupoudrer de sucre, ajouter les fleurs.

Laisser dégorger à température ambiante 2h.

Faire cuire à 170°C pendant 20 mn.

Laisser refroidir dans son jus.

**L'appareil à gâteau** : Mélanger les farines, la poudre d'amandes, la levure. Séparer les blancs des jaunes . Monter les blancs en neige et réserver. Dans un saladier, fouetter les jaunes, le yaourt, la crème d'amande, la purée d'amandes, le sucre de coco, le sirop d'érable. Ajouter les aliments secs en 3 ou 4 fois afin d'obtenir un mélange homogène. Ajouter l'extrait de vanille, les zestes., le rhum. Ajouter les blancs en neige en 3 ou 4 fois en soulevant la pâte délicatement à l'aide d'une maryse.

• Préchauffer le four à 180°C.

• Beurrez et fariner un moule à charnière.

• Laver les fruits, éplucher et couper les pêches, les abricots en grosses tranches. Garder quelques tiges de rhubarbe, couper le reste en gros morceaux. Verser de la pâte et des fruits dans le moule jusqu'à épuisement des ingrédients. Sur le dessus, disposer les tiges de rhubarbe les plus jolies.

• Enfournez à mi-hauteur pendant 40 à 50 mn selon le four.

\* Démouler sur un plat 10 mn après la sortie du four, saupoudrer de sucre glace.