

Gateau meringué à la Rhubarbe

Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :40 min

Calories par portion : 495.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 50.471

Les ingrédients

- 175.0 gr Beurre
- 350.0 gr Sucre en poudre
- 1.0 u Sucre vanillé
- 3.0 u Jaune d'oeuf
- 3.0 u Blanc d'oeuf
- 250.0 gr Farine de blé
- 1.0 u Sachet levure chimique
- 6.0 cs lait demi écrémé
- 500.0 gr Rhubarbe

Préchauffer le four à 180°C

Pour la pâte mettre le beurre avec le sucre(150g), le sucre vanillé, une pincée de sel. Ajouter les jaunes d'œufs. Ajouter la farine et la levure. Ramollir cette préparation avec le lait.

Verser la pâte dans un moule à manquer beurré

Faire cuire pendant 20 mn à 180 °

Pendant ce temps, préparer la meringue, battre les blancs en neige et ajouter le sucre (200g) et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit très ferme. Ajouter les dés de rhubarbe et mélanger.

Faire à nouveau cuire pendant 20 mn à 180 °

