

Moelleux renversé à la rhubarbe



Pour un moule carré de 20 x 20 cm (9 parts) ou rond de 20 cm (6 parts)

Préparation : 10 minutes

Repos : 2 heures

Cuisson : 30 minutes

Pâte à moelleux :

- 2 œufs
- 160 g de farine (type 45)
- 1 c à soupe de levure chimique (7g)
- 110 g de sucre
- 80 g de beurre
- 125 g ou 1 yaourt nature velouté

Caramel :

- 30 g de sucre cassonade
- 25 g de beurre fondu

Garniture :

- 250 g de rhubarbe (environ 2 gros bâtons)
- 30 g de sucre cassonade

Épluchez la rhubarbe et coupez-la en petits morceaux.

Dans un saladier, mélangez les morceaux de rhubarbe et la cassonade. Laissez macérer pendant minimum 2 heures pour atténuer l'acidité de la rhubarbe. *J'ai ajouté aussi une pincée de bicarbonate de soude qui a le même effet sur la rhubarbe (astuce de ma voisine).*

Préparez le caramel : Dans un ravier, mélangez le beurre fondu quelques secondes au micro-onde avec la cassonade.

Badigeonnez le fond du moule et les bords avec le mélange beurre/cassonade à l'aide d'un pinceau ou en le faisant basculer dans tous les sens. Placez le moule au réfrigérateur le temps de préparer la pâte.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Préparez la pâte à moelleux : Mélangez les œufs et le sucre. Ajoutez le yaourt, la farine tamisée avec la levure, et enfin le beurre fondu refroidi.

Au thermomix : Placez les œufs et le sucre et programmez 1 minute/vitesse 4. Ajoutez le yaourt, la farine + levure et le beurre fondu puis programmez 30 secondes/vitesse 4.

Répartissez les morceaux de rhubarbe bien égouttés dans le fond du moule.

Recouvrez de pâte à moelleux.

Glissez au four pour 25 à 30 minutes. Baissez la température à 170° C (150° C pour moi).

Attendez 15 minutes avant de démouler le gâteau sur une grille.