Les Recettes
au fil des saisons

Cake à la rhubarbe

Préparation

Laver et peler la rhubarbe, la couper en petits dés.
Faire fondre le beurre, le mélanger au sucre et au sucre vanillé.
Ajouter ensuite les œufs, la farine, la levure et le miel.

Terminer en incorporant les dés de rhubarbe.
Chemiser un moule à cake avec un papier cuisson et y verser la préparation.

Cuire pendant environ 40 minutes à 200°C.
Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau.

Ingrédients
pour 8 personnes

- 500 g de rhubarbe
- 120 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 sachet de levure
- 100 g de beurre
- 3 œufs
- 200 g de farine

Adapté de https://www.ptitchef.com

Procurez-vous vos légumes chez les producteurs locaux:
www.Hainaut-terredegouts.be

Province de HAINAUT
Observatoire de la Santé
HD HAINAUT DEVELOPPEMENT
Certifié ISO 9001

observatoiresante.hainaut.be - hainaut-developpement.be

Editrices responsables: Helen Barthe-Batsalle - Observatoire de la Santé du Hainaut - Rue de Saint-Antoine 1, 7021 Mons - Nathalie QUEVY, Province de Hainaut - Hainaut Développement, boulevard Initialis 22 - 7000 MONS - crédit photo: Shutterstock