

# Gâteau à la rhubarbe

Préparation pour 8 personnes



Ingrédients :	Process de fabrication
<ul style="list-style-type: none"><li>- 150 g de sucre en poudre</li><li>- 100 g de farine</li><li>- 2 cuillères à soupe d'huile</li><li>- 500 g de rhubarbe</li><li>- 2 œufs</li><li>- 1 sachet de levure</li><li>- 15 cl de lait</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Préchauffer le four à 200°C.</li><li>2. Couper la rhubarbe en dés et soupoudrer-la de 50 g de sucre.</li><li>3. Dans un saladier, mélanger la farine, les œufs, le sucre, l'huile et le lait.</li><li>4. Lorsque la pâte est lisse et homogène, incorporer les morceaux de rhubarbe.</li><li>5. Beurrez un moule y verser la préparation. Mettre dans le four et faire cuire pendant 30 min.</li></ol>
<b>Matériels :</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- 2 saladiers</li><li>- 1 moule à gâteau</li><li>- 1 cuillère à soupe</li><li>- 1 fouet</li><li>- 1 planche à découper</li><li>- 1 grand couteau</li></ul>	