

# CAKE RHUBARBE FRAISE

Dimanche 05 Juillet 2020 :

*Très belle alliance rhubarbe fraise :*

*Cake rhubarbe fraise : 8 parts et 3sp vert ☐ – 2 sp bleu☐  
-2spv violet☐ par part*

*-160 g de farine*

*-1 sachet de levure alsacienne*

*-3 oeufs moyens \**

*-100 g de compote de pommes maison sans sucre ajouté \**

*-100 g de tiges de rhubarbe \**

*-100 g de fraises*

*-30 g de sugarly (sucralose)*

*Nettoyer les tiges de rhubarbe, les sécher et les éplucher pour ôter les fibres. Les couper en petits tronçons. Les mettre dans un récipient avec 10 g de sugarly pendant 1 heure.*

*Passer les fraises sous un filet d'eau froide, les équeuter et le couper en petits morceaux.*

*Mélanger la farine et la levure.*

*Rajouter les oeufs et fouetter en rajoutant ensuite la compote et 20 g de sugarly jusqu'à obtenir une pâte lisse.*

*Rajouter les fraises et la rhubarbe. Bien mélanger.*

*Verser dans un moule à cake en silicone*

*Mettre au frais minimum 1 heure*

*Préchauffer le four 200°*

*Poser le cake sur une plaque et fendre longitudinalement le dessus avec une lame de couteau. L'enfourner 10 minutes à 200° puis 30 minutes à 180°, la lame du couteau insérée au cœur du cake doit ressortir sèche en fin de cuisson*

*Laisser refroidir avant de démouler le cake*





*Ce cake est très moelleux et très parfumé, à la limite un peu trop sucré pour moi et la prochaine fois je ne mettrai que 20 g de sugarly donc tout dépend si vous êtes un bec sucré ou non*

*Conservez le cake au frais mais vous pouvez le congeler en tranches*

*Pour un gouter ou un pique-nique. À réserver à des adultes du fait du sucralose*

*Pour 16 h pause gourmande : infusion détox sans sucre (0sp) -2 tranches de cake rhubarbe fraise (6 sp vert ☐ -4sp bleu☐ -4spv violet☐)*

*Très bon dimanche*

***Lilou3158 : blog cuisine contrôlée by lilou light.fr***

***Tous droits réservés***