

GÂTEAU MOELLEUX RHUBARBE ORANGE RAISIN

Dimanche 12 Février 2017

La note sucrée du dimanche !



Gâteau moelleux rhubarbe orange raisin : 16 parts et 2pp- 3 sp
par part

- 100 g de farine
- 50 g de maïzena
- 1 sachet de levure

-3 œufs*

-50 g de sucre en poudre

-2 cuillérées à soupe de sucralose en poudre

-200 g de crème à 4 %

-400 g de rhubarbe décongelée ou fraîche *

- 1 orange non traitée*

-50 g de raisins secs

- 1 cuillérée à soupe de Grand Marnier

Une heure avant, mettre dans un saladier la rhubarbe coupée en petits morceaux, les raisins, le zeste et le jus de l'orange, le Grand Marnier et laisser mariner.

Préchauffer le four 200°

Séparer les blancs des jaunes et monter les blancs en neige ferme

Mélanger la farine, la maïzena, la levure

Fouetter ensemble les jaunes, la crème, le sucre et le sucralose jusqu'à blanchiment et verser dans la farine maïzena levure

Rajouter les blancs en neige délicatement, les fruits et la marinade

Bien mélanger et verser dans un moule en silicone

Cuire 30 minutes et laisser refroidir avant de démouler

Pour le repas de midi : 1 œuf mimosa (3 pp- 3 sp) -120 g de rôti de bœuf (4 pp- 3 sp) – haricots verts + un fond de volaille (1 pp- 1 sp) – salade de fruits maison (0pp- 0 sp) – 1 part de gâteau moelleux rhubarbe orange raisins (2pp- 3

sp).Total : 10 pp- 10 sp

Très bon dimanche