

# **GATEAU MOELLEUX AUX FRAISES ET À LA RHUBARBE**

**POUR 4 À 6 PERSONNES**

**MIXER 50 GR D'AMANDES ET RÉSERVER**

**COUPER 2 TIGES DE RHUBARBE EN TRONÇONS DE 2 CM, SUCRER ET LAISSER REPOSER AU FRAIS**

**COUPER 250 GR DE FRAISES EN DEUX ET RÉSERVER**

**PENDANT CE TEMPS, METTRE DANS LE BOL MIXER :**

- **100 GR DE FARINE**
- **1/2 CC DE BICARBONATE DE SOUDE**
- **2 ŒUFS**
- **70 GR DE SUCRE**
- **100 GR D' HUILE DE COLZA**
- **100 GR DE CRÈME FRAICHE**
- **1/2 YAOURT NATURE**

**MIXER FINEMENT, ET RAJOUTER LA POUDRE D'AMANDES**

**PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180 °**

**HUILER UN PLAT ET Y VERSER LA PRÉPARATION, PIQUER LES FRAISES ET LA RHUBARBE EN LES ALTERNANT.**

**FAIRE CUIRE 40 MN**