

Moelleux aux pommes et à la rhubarbe

Ingédients (pour 6 personnes) :

- 150 g de farine,
- 2 c. à s. de poudre d'amandes,
- 200 g de compote de pommes,
- 200 g de rhubarbe,
- 3 c. à s. de sirop d'érable
- 120 g de cassonade,
- 3 œufs,
- ½ sachet de levure chimique,
- 1 poignée d'amandes effilées.

Préparation : 10 min. Cuisson : 30-50 min.

Laver et éplucher la rhubarbe, la débiter en tronçons et la cuire 1 minute au four à micro-ondes.

Préchauffer le four à 170°C (Th. 5-6). Beurrer un moule à manqué, ou 6 moules à muffins individuels.

Battre ensemble la farine tamisée, la levure, la cassonade, le sirop d'érable, la poudre d'amandes et les œufs jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Incorporer la rhubarbe et la compote à la préparation. Bien mélanger et verser dans le(s) moule(s). Saupoudrer d'amandes effilées. Enfourner pour environ 50 minutes pour un gâteau unique, 30 minutes pour des moelleux individuels. Le dessus doit être légèrement doré. Laisser refroidir avant de démouler.

Variantes : Selon les goûts, l'on peut rajouter quelques touches d'arômes, par exemple une pincée de gingembre en poudre, quelques gouttes d'extrait d'amandes amères, 2 c. à s. de rhum, ou encore un zeste de citron râpé finement. À défaut de sirop d'érable, ce dernier peut être remplacé par du miel (1 grosse c. à s. seulement) ou de la mélasse.