

# metro



## Gâteau des anges

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

12	0:15	0:45	3:00
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

### Ingrédients

#### GÂTEAU

125 ml Sucre granulé  
(1/2 tasse)

180 ml Fécule de pomme de terre  
(3/4 tasse)

60 ml Poudre d'amande  
(1/4 tasse)

12 Blancs d'oeufs, à la température ambiante

7 ml Crème de tartre  
(1 1/2 c. à thé)

250 ml Sucre granulé  
(1 tasse)

#### RHUBARBE PARFUMÉ À L'HIBISCUS

600 g Rhubarbe, coupée en morceaux de 2,5 cm (1

### Préparation

Gâteau:

Placer la grille dans le tiers inférieur du four.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Verser 125 ml (1/2 tasse) de sucre, la fécule de pomme de terre et la farine d'amande dans un tamis au-dessus d'un bol moyen et tamiser en pressant avec le dos d'une cuillère.

Dans un grand bol, fouetter les blancs d'œufs au batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Incorporer la crème de tartre, puis continuer de fouetter en ajoutant graduellement 250 ml (1 tasse) de sucre jusqu'à l'obtention de pics mous.

À l'aide d'une grande spatule en caoutchouc, incorporer en 3 temps le mélange fécule de pomme de terre-farine d'amande-sucre.

Déposer immédiatement la pâte dans un moule à cheminée non graissé de 25 cm (10 po).

Lisser et faire cuire de 35 à 45 min jusqu'à ce que le gâteau soit dorée, que le dessus reprenne sa forme lorsqu'on ne presse doucement et qu'une sonde à gâteau piquée au centre en ressorte propre.

(20 onces) po)

---

160 ml Sucre granulé  
(2/3 tasse)

---

15 ml Beurre non salé  
(1 c. à soupe)

---

Crème fouettée

---

Renverser immédiatement le moule et laisser refroidir le gâteau pendant 1 heure.

Passer la lame d'un couteau entre le moule et le gâteau, puis démouler.

Rhubarbe parfumée à l'hibiscus:

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Faire chauffer une poêle pouvant aller au four.

Quand elle est bien chaude, y déposer la rhubarbe, puis incorporer le sucre.

Faire cuire, en remuant la poêle, pour faire suer la rhubarbe et dissoudre le sucre, de 2 à 5 min environ selon la poêle.

Ajouter les fleurs d'hibiscus et le beurre, puis mettre au four environ 5 min pour que la rhubarbe soit bien ramollie.

Garnir chaque morceau de gâteau d'une bonne cuillerée de crème fouettée et d'une autre de rhubarbe.

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---