

# metro



## Gâteau renversé aux fraises et à la rhubarbe

Évaluer cette recette ★ ★ ☆ ☆ ☆ 10 Votes

8 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 1:00 CUISSON | 1:15 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**625 ml** (2 1/2 tasses) Fraise, lavées, équeutées, coupées en deux

**375 ml** (1 1/2 tasses) Tiges de rhubarbe, émincées

**45 ml** (3 c. à soupe) Sucre d'érable Irresistibles

**45 ml** (3 c. à soupe) Beurre non salé Selection, à température pièce

**45 ml** (3 c. à soupe) Compote aux pommes non sucrée Irresistibles

**180 ml** (3/4 tasse) Sucre Selection

### Préparation

Dans un bol, mélanger les fraises, la rhubarbe et le sucre d'érable et laisser macérer 10 minutes afin d'en faire ressortir le jus.

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

Dans un bol, combiner le beurre, la compote et le sucre. Battre pour blanchir le sucre environ 5 minutes.

Ajouter l'œuf et bien mélanger.

Ajouter, en alternance la farine et le lait jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé. Ajouter la vanille et mélanger. Réserver.

Dans un plat en verre allant au four, déposer les fruits et leurs jus.

Faire cuire au four pendant 1 heure ou jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Laisser reposer quelques minutes avant de le servir accompagné d'une boule de yaourt glacé.

Source : Chef Caroline McCann

### Mentions légales

1 Oeuf Irresistibles

---

375 ml Farine Brodie XXX  
(1 1/2 tasse)

---

160 ml Lait 2%  
(2/3 tasse)

---

5 ml Essence de vanille pure  
(1 c. à thé)

---

**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.

---