

# Fondant à la Rhubarbe

## Dessert



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :30 min

Temps de cuisson/repos :40 min

Calories par portion : 176.75 Kcal

Charge glycémique par portion: 10.763

## Les ingrédients

- 400.0 gr Rhubarbe
- 30.0 gr Amande en poudre
- 40.0 gr Sucre roux
- 1.0 u Oeuf
- 20.0 gr Farine de blé
- 20.0 gr Amande éfilée

## Préparation du fondant

Coupez la rhubarbe en tronçons et faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit réduite en purée.

Ajoutez ensuite la poudre d'amande et le sucre roux.

Séparément, fouettez les œufs avec la farine puis incorporez ce mélange à la purée de rhubarbe.

## Cuisson

Placez le tout dans un moule carré préalablement beurré et fariné (ou chemisé), saupoudrez d'amandes effilées et placez au four pendant 40 minutes environ à 200°C, thermostat 6-7.

## Présentation

Accompagnez ce fondant d'un trait de miel ou d'une boule de glace à l'amande.