

# FICHE DE RECETTE

## Rhubarbes et gateau au yaourt

Type de recette	
Nombre de portions	
Temps de préparation	
Temps de cuisson	
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	

### INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Yaourt	gr	250		
Huile	l	0,25		
Oeufs	pc	3		
Farine	gr	225		
Baking powder	pc	1		
Sucre	gr	400		
Rhubarbe au sirop				
Rhubarbe	gr	500		
Sucre	gr	180		
Eau	l	1		
Aromes				
Fraises				
<b>TOTAL</b>				

### DESCRIPTION DE LA RECETTE

Mélanger les ingrédients dans cet ordre:

> Le yaourt et l'huile, la farine tamisée, la levure, la moitié du sucre, les jaunes d'oeuf et battre jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Ajouter à la spatule les blancs montés en neige (texture ferme) avec le reste du sucre.

Mettre la préparation dans un moule rectangle et enfourner 50 minutes à 150 degrés.

Nettoyer les branches de rhubarbe et découper en tronçons de 3 cm

Faire un sirop, l'aromatiser, verser le sirop chaud sur les morceaux de rhubarbe et laisser macérer 48 heures.

**Pour un résultat plus rapide, cuire la rhubarbe 3 minutes au four vapeur et l'ajouter au sirop tiède.**

Couper le gateau en 2 dans la longueur puis portionner.

Imbiber les portions de gateaux avec le jus de rhubarbe et décorer de morceaux de rhubarbe et de fraises.



