Gâteau à la rhubarbe

Pâte :

100 gr beurre mou
100 gr sucre roux
3 œufs
200 gr farine
125 ml lait 1/2 écrémé
1 sachet levure chimique
1 sachet sucre vanillé

Garniture :

500 gr rhubarbe épluchée
75 gr beurre
100 gr sucre roux

Préparer la rhubarbe : la couper en dés de 2 cm
Couper les 75 gr de beurre en dés. Les mettre dans un moule à manqué, ajouter 100 gr de sucre roux. Mettre au four pendant une dizaine de minutes à 80° le temps que cela fonde et caramélise légèrement. Sortir du four et mettre les morceaux de rhubarbe dedans.

Préchauffer le four à 180°, chaleur tournante.

Fouetter les 100 gr de beurre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter le sucre et battre à nouveau. Incorporer les œufs puis farine, lait, sucre vanillé, levure.
Verser cette pâte à gâteau sur les morceaux de rhubarbe et faire cuire 40 minutes.

Sortir du four et attendre 10 minutes. Retourner sur le plat de service, il va se démouler tout seul.