



# GÂTEAU À LA RHUBARBE ET AUX NOIX

## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

### POUR LE FOND

75 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Beurre, mou

125 g Sucre

1 Œuf(s)

250 g Farine, sans levure

8 g Levure chimique

Sel

### POUR LA COUCHE DE NOIX

75 g QimiQ Base crème

90 g Beurre

70 g Sucre

8 ml Rhum

250 g Noisettes, râpée

### POUR LA GARNITURE

500 g Rhubarbe, fraîche, pelée

Beurre, pour le moule

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 175° C (convection naturelle).
2. Pour le fond, battre le beurre et le sucre en mousse. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et l'ajouter cuillère par cuillère au mélange de beurre et de sucre. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.
3. Pour la couche de noix, faire fondre le beurre. Ajouter les autres ingrédients et mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène.
4. Répartir le fond dans le moule engraisé. Disposer la rhubarbe dessus et y répartir le mélange de noix.
5. Faire cuire au four préchauffé pendant environ 60 minutes.