

metro



Gâteau des anges

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

12	0:15	0:45	3:00
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

GÂTEAU

125 ml Sucre granulé
(1/2 tasse)

180 ml Fécule de pomme de terre
(3/4 tasse)

60 ml Poudre d'amande
(1/4 tasse)

12 Blancs d'oeufs, à la température ambiante

7 ml Crème de tartre
(1 1/2 c. à thé)

250 ml Sucre granulé
(1 tasse)

RHUBARBE PARFUMÉ À L'HIBISCUS

600 g Rhubarbe, coupée en morceaux de 2,5 cm (1

Préparation

Gâteau:

Placer la grille dans le tiers inférieur du four.

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

Verser 125 ml (1/2 tasse) de sucre, la fécule de pomme de terre et la farine d'amande dans un tamis au-dessus d'un bol moyen et tamiser en pressant avec le dos d'une cuillère.

Dans un grand bol, fouetter les blancs d'œufs au batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Incorporer la crème de tartre, puis continuer de fouetter en ajoutant graduellement 250 ml (1 tasse) de sucre jusqu'à l'obtention de pics mous.

À l'aide d'une grande spatule en caoutchouc, incorporer en 3 temps le mélange fécule de pomme de terre-farine d'amande-sucre.

Déposer immédiatement la pâte dans un moule à cheminée non graissé de 25 cm (10 po).

Lisser et faire cuire de 35 à 45 min jusqu'à ce que le gâteau soit dorée, que le dessus reprenne sa forme lorsqu'on ne presse doucement et qu'une sonde à gâteau piquée au centre en ressorte propre.

(20 onces) po)

160 ml Sucre granulé
(2/3 tasse)

15 ml Beurre non salé
(1 c. à soupe)

Crème fouettée

Renverser immédiatement le moule et laisser refroidir le gâteau pendant 1 heure.

Passer la lame d'un couteau entre le moule et le gâteau, puis démouler.

Rhubarbe parfumée à l'hibiscus:

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Faire chauffer une poêle pouvant aller au four.

Quand elle est bien chaude, y déposer la rhubarbe, puis incorporer le sucre.

Faire cuire, en remuant la poêle, pour faire suer la rhubarbe et dissoudre le sucre, de 2 à 5 min environ selon la poêle.

Ajouter les fleurs d'hibiscus et le beurre, puis mettre au four environ 5 min pour que la rhubarbe soit bien ramollie.

Garnir chaque morceau de gâteau d'une bonne cuillerée de crème fouettée et d'une autre de rhubarbe.

Mentions légales

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.
