

Cake à la rhubarbe

500 g de rhubarbe

100 g de beurre

150 g de sucre

3 oeufs

1 pincée de sel

200 g de farine

1 sachet de sucre vanillé

½ paquet de levure

Couper la rhubarbe en petit cubes.

Mousser le beurre, ajouter sucre, sel et sucre vanillé. Continuer à battre jusqu'à ce que la masse blanchisse.

Incorporer la rhubarbe.

Ajouter la levure à la farine et mélanger aux œufs.

Remplir un moule à cake graissé.

Mettre au four 60 min à 180°C.