

## ***Fondant A La Rhubarbe***



### Ingrédients

400 gr de Rhubarbe - 30 gr d' amande en poudre - 40 gr de sucre roux - 1 Œuf - 20 gr de farine de blé - 20 gr Amande effilée

### Préparation

Coupez la rhubarbe en tronçons et faites-la cuire dans un peu d'eau jusqu'à ce qu'elle soit réduite en purée.

Ajoutez ensuite la poudre d'amande et le sucre roux.

Séparément, fouettez les œufs avec la farine puis incorporez ce mélange à la purée de rhubarbe.

Placez le tout dans un moule carré préalablement beurré et fariné (ou chemisé), saupoudrez d'amandes effilées et placez au four pendant 40 minutes environ à 200°C, thermostat 6-7.

Accompagnez ce fondant d'un trait de miel ou d'une boule de glace à l'amande.