

# **GÂTEAU STREUSEL POMME, RHUBARBE ET AMANDES**

INSPIRÉ DU BLOG : « JE VAIS VOUS CUISINER »

**RÉDUIRE 3 POMMES ET 3 TIGES DE RHUBARBE EN PETITS DÉS, ARROSER D'UN JUS DE CITRON ET RÉSERVER**

**POUR LA PÂTE À GÂTEAU, MIXER ENSEMBLE :**

- 350 GR DE FARINE
- 1 CC DE BICARBONATE DE SOUDE
- 250 GR DE SUCRE
- 1 PINCÉE DE SEL
- 4 ŒUFS
- 250 GR DE BEURRE FONDU
- 50 GR DE POUDRE D'AMANDES
- 100 GR DE YAOURT NATURE
- 1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ

**AJOUTER UN PEU DE LAIT SI NÉCESSAIRE**

**INCORPORER DÉLICATEMENT LES FRUITS**

**POUR LE STREUSEL, METTRE DANS LE BOL MIXEUR :**

- 100 GR DE SUCRE SEMOULE
- 100 GR DE BEURRE BIEN DUR COUPÉ EN PETITS MORCEAUX
- 100 GR DE FARINE
- 100 GR DE POUDRE D'AMANDES

**ET MIXER 1 MIN À VIT 2**

**BEURRER UN MOULE À MANQUÉ ET Y METTRE LA PRÉPARATION AUX FRUITS, FAIRE CUIRE AU FOUR PENDANT 25 MIN À 190°, SORTIR LE GÂTEAU ET DISPERSER LE STREUSEL SUR LA SURFACE ET RÉ-ENFOURNER POUR 25 MIN (PLUS, SI LA LAME DU COUTEAU NE RESSORT PAS SÈCHE AU TEST)**