**Gâteau rhubarbe et framboise**

[Une image contenant nourriture, produits de boulangerie, pâtisserie, Goût sucré

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/07/gateau-rhubarbe-et-framboise-p1110407.jpg-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands  
- 260 g de** [**rhubarbe**](https://recettes.de/rhubarbe) **épluchée (surgelée pour moi)**  
**- 130 g (20 + 110) de sucre en poudre**  
**- 115 g de beurre pommade**  
**- 2 œufs**  
**- 90 g de** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt)  
**- 1 càs de rhum (facultatif)**  
**- 150 g de farine**  
**- 4 g de levure chimique**  
**- 140 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **(surgelées pour moi)**  
  
**Moule marguerite** **ou moule à manqué de 21 cm beurré si non en silicone**  
**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**  
  
Mettre la rhubarbe et 20 g de sucre dans un petit saladier.  
Remuer et laisser macérer pendant 2 heures avant d'égoutter très soigneusement.  
Travailler au fouet le beurre pommade et 110 g de sucre.  
Ajouter les œufs un par un en mélangeant bien à chaque fois.  
Incorporer le yaourt et le rhum éventuellement.  
Ajouter enfin la farine mélangée à la levure et travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Verser la préparation dans le moule.  
Déposer sur le dessus les dés de rhubarbe et les framboises et les enfoncer.   
Enfourner pour 45 minutes en vérifiant la cuisson.  
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler et de laisser refroidir sur une grille. Conserver le gâteau couvert à température ambiante.