



Gâteau-croissant à la rhubarbe

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

700 g de rhubarbe,
parée et coupée en
morceaux de 3 cm
80 g de sucre en poudre
zeste râpé de 1/2 orange
2 c. à c. d'extrait de
vanille
5 gros croissants rassis
de bonne qualité,
chacun déchiré en 3-4
morceaux
4 œufs plus 2 jaunes
d'œufs
185 g de lait entier
185 g de crème
315 g de sucre en
poudre
100 g d'amandes
éffilées
15 g de sucre en
poudre.

MODE DE PRÉPARATION

- › Préchauffer le four à 180 °C et disposer la rhubarbe en une seule couche dans un plat de cuisson.
- › Saupoudrer de sucre, de zeste et d'extrait de vanille, puis cuire au four pendant 15 minutes (jusqu'à ce qu'elle soit tendre). Laisser refroidir.
- › Tapissez le fond et les côtés d'un moule à gâteau de 23 cm de diamètre de papier sulfurisé (il doit s'agir d'un moule à charnière vraiment étanche si il a des fissures, il y aura des fuites et un désordre dans le four). Pour plus de sécurité, vous pouvez tester votre moule à charnière en le remplissant d'abord d'eau, ou placer un plat de cuisson plus grand sur la grille du four en dessous, tout en restant vigilant !
- › Dans un grand bol à mélanger, battre les œufs, les jaunes d'œufs, le sucre, le lait et la crème jusqu'à ce que le mélange devienne pâle.
- › Déposer la moitié des croissants dans le moule préparé, en recouvrant entièrement le fond. Partagez la moitié de la rhubarbe.
- › Recouvrir avec le reste des croissants et la rhubarbe en grosses boules.

- › Appuyez doucement, mais laissez quelques bouts de croissants pointus dépasser - ils deviendront jolis et croustillants.
- › Versez le mélange de crème, de sucre et d'œufs sur les croissants afin de bien les enrober.
- › Laisser reposer pendant 20 minutes, puis préchauffer le four à 160 °C .
- › Saupoudrer d'amandes effilées et de sucre, puis faire cuire pendant une heure.
- › La crème pâtissière gonflera probablement un peu dans le four, puis s'affaîssera lorsque vous la retirerez, mais ce n'est pas grave, elle se transformera en un mélange crémeux délicieux avec les croissants.
- › Laissez refroidir pendant au moins une demi-heure avant de servir avec de la crème fouettée et/ou de la glace à la gousse de vanille ou une bonne tasse de café.



Astuce:

Vous pouvez remplacer la rhubarbe par d'autres fruits, comme des fraises, des framboises ou des myrtilles.

