

# **Gâteau moelleux pruneaux rhubarbe**

*et chocolat blanc*



**Pour 8 personnes (moule de 24 cm de diamètre)**

**Préparation** : 20 minutes

**Cuisson** : 30 minutes

**Pâte à gâteau** :

- 3 œufs
- 170 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique (4 g)
- 110 g de sucre semoule
- 180 g de ricotta
- 1/2 gousse de vanille

**Garniture** :

- 150 g de pruneaux
- 100 g de chocolat blanc
- 200 g de rhubarbe
- 35 g de sucre semoule
- 1 c à soupe de cassonade

**Préparez la rhubarbe** : Épluchez la rhubarbe et coupez-la en petits dés. Mélangez les dés de rhubarbe avec 35 g de sucre semoule et laissez macérer pendant 2 heures.

Hachez finement le chocolat blanc à l'aide d'un couteau ou au thermomix.

Coupez les pruneaux en petits morceaux.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Dans un saladier, fouettez la ricotta. Ajoutez le sucre semoule tout en fouettant. Ajoutez les œufs un par un par.

Grattez l'intérieur de la ½ gousse de vanille pour en récupérer les grains. Incorporez les grains dans la pâte à gâteau et mélangez. Ajoutez la farine tamisée avec la levure chimique. Mélangez. Ajoutez le chocolat blanc.

Égouttez la rhubarbe et saupoudrez-la de cassonade. Incorporez la rhubarbe dans la pâte. Ajoutez les morceaux de pruneaux.

Versez la pâte dans un moule beurré si celui-ci n'est pas en silicone.

Glissez au four pour 30 minutes.

Laissez refroidir avant de déguster.