



Mini plumcakes aux fraises et à la rhubarbe avec crumble croustillant

Parfois, il ne faut pas grand-chose pour créer un petit moment de bonheur : ces mini plumcakes aux fraises et à la rhubarbe sont délicieusement moelleux, fruités et tendres. La douceur des fruits rencontre une légère acidité, le tout sublimé par un crumble croustillant – parfaits pour le petit-déjeuner, le café ou une pause gourmande.



8 pièces



15 minutes



30-35 minutes



Facile



2-3 jours

INGRÉDIENTS : PÂTE

- 120 g de beurre mou
- 100 g de sucre brun
- 50 g de sucre blanc
- 2 œufs
- 1 c. à café de vanille
- 150 g de farine blanche
- 50 g de poudre d'amandes
- 6 g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 80 g de yaourt grec *ou alternativement*
60 g de fromage frais avec 1–2 cuillères à soupe de lait
- 150 g de fraises
- 120 g de rhubarbe

CRUMBLE

- 60 g de farine
- 40 g de beurre froid
- 40 g de sucre brun
- 1 pincée de sel
- 20 g de poudre d'amandes (optionnel)
- 1 pincée de cannelle



PRÉPARATION:

Pour un résultat particulièrement réussi, la rhubarbe est coupée en morceaux puis précuite 2–3 minutes avec un peu de sucre et un peu d'eau. Pour obtenir deux textures, vous pouvez retirer une moitié après 2–3 minutes (encore légèrement croquante) et laisser cuire l'autre moitié 7–8 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre. Si vous préférez un goût plus acidulé, vous pouvez aussi utiliser la rhubarbe crue : elle cuira directement au four. Laissez ensuite refroidir brièvement.

Pour la pâte, le beurre mou est travaillé avec le sucre brun et le sucre blanc jusqu'à obtenir une texture crémeuse, sans trop l'aérer. Ajoutez ensuite les œufs un à un, puis parfumez avec la vanille.



Dans un autre bol, mélangez la farine, la poudre d'amandes, la levure chimique et une pincée de sel, puis incorporez délicatement ce mélange à la pâte. Pour une texture bien moelleuse, ajoutez du yaourt grec ou, en alternative, du fromage frais mélangé avec un peu de lait – j'ai opté pour cette version avec deux cuillères à soupe de lait, qui apporte une consistance particulièrement tendre et humide.

La pâte doit être épaisse et crémeuse. Incorporez ensuite la majorité des fraises ainsi que la rhubarbe préparée. Répartissez la pâte (env. 90 g par moule) dans les moules à mini plumcakes et décorez avec le reste des fruits pour un joli visuel et encore plus de moelleux.



La touche finale irrésistible, ce sont les streusels croustillants. Pour cela, coupez le beurre froid en petits dés et travaillez-le du bout des doigts avec la farine, le sucre brun, une pincée de sel ainsi que, si vous le souhaitez, de la poudre d'amandes et un peu de cannelle, jusqu'à obtenir des miettes irrégulières et légèrement sablées. Répartissez-les généreusement sur la pâte.

Faites cuire les mini plumcakes dans un four préchauffé à 170 °C (chaleur haut/bas) pendant environ 30 à 35 minutes. Pour une belle dorure, placez le moule sur la grille supérieure durant les 5 dernières minutes. Après cuisson, laissez-les reposer brièvement dans le moule avant de les déposer sur une grille. Résultat : des petits gâteaux moelleux, fruités et délicieusement croustillants – encore meilleurs le lendemain.

