



Renversé de rhubarbe à la *Courtisane*

Donne 4 portions - Temps de préparation: 20 minutes - Temps de cuisson: 1 heure

1 tasse de jus d'orange (250 ml)

2 tasses de rhubarbe (500 ml)

1/2 de sucre (125 ml)

2 pommes, pelées et coupées en dés

1 tasse de fraise (250 ml)

1/2 tasse de boisson alcoolique Courtisane (125 ml)

3 oeufs

1/2 tasse de sucre (125 ml)

3/4 de tasse de beurre (175 ml)

1 tasse de farine (375 ml)

1 c. à table de poudre à pâte (15 ml)

1/4 tasse de lait 2 % ULTRA LAIT(1 ml)

Caramel à l'érable de la compagnie Friand d'érable.

Dans une casserole, amener à ébullition le jus d'orange, la rhubarbe et le sucre: laisser mijoter

5 minutes et incorporer les pommes. Poursuivre la cuisson 5 minutes, incorporer les fraises

et la boisson Courtisane. Verser dans un moule à gâteau graissé et réserver.

Préchauffer le four à 180° C (350°F). Dans un bol, au mélangeur électrique, battre les oeufs et le sucre. Ajouter le beurre et mélanger; incorporer la farine, la poudre à pâte, le sel et le lait: verser sur les fruits et cuire au four 45 minutes environ.

SUGGESTION: servir accompagné d'un caramel à l'érable.