



POUDING FRAISES ET RHUBARBE

- 4 c. à table de beurre crémeux
- $\frac{3}{4}$ tasse de sucre
- 1 œuf
- $\frac{1}{2}$ tasse de lait
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse farine
- 3 c. à thé poudre à pâte
- $\frac{1}{4}$ c. à thé sel

Mélanger beurre, sucre et l'œuf. Ajouter poudre à pâte mélanger à la farine avec le lait et autre mélange.

- 4 tasses de fraises et rhubarbes
- $\frac{3}{4}$ tasse cassonade
- 1 c. table de farine
- 1 c. table zest d'orange

Dans un plats beurrés verser fraises, rhubarbe et cassonade. Verser la préparation de gâteau par-dessus. Cuire à 350 pendant 45-50 minutes.

