



CLAFOUTIS DE RHUBARBE

Temps de préparation : 30 minutes - Temps de cuisson : 20 minutes

- Ingrédients** : - 500 g de rhubarbe
- 150 g de sucre
- 60 g de farine
- 3 gros œufs
- 200 g de crème épaisse
- 20 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de sel
- Pour le moule** :
- 10 g de beurre
- 2 cuillères à café de sucre

Préparation de la recette :

Eplucher la rhubarbe, inciser la peau à l'une des extrémités de la tige et tirer dessus pour l'enlever d'un seul coup.

Faire ainsi le tour de la tige, puis la prendre dans l'autre sens et recommencer l'opération.

Couper les tiges en tronçons de 4 cm. Les faire blanchir pendant 2 mn dans de l'eau bouillante. Les laisser égoutter.

Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C).

Beurrer généreusement un moule en porcelaine, en Pyrex ou en terre, le poudrer de sucre.

Fendre la gousse de vanille en 2 et gratter les minuscules graines noires à l'aide d'une petite cuillère ou d'un couteau.

Casser les œufs dans un bol, ajouter la farine, le lait, la crème, le sucre, le sel ainsi que les graines de vanille et la cannelle.

Battre le mélange à la fourchette.

Verser ce mélange dans le plat. Y répartir les morceaux de rhubarbe. Les enfoncer légèrement dans la pâte.



Glisser le plat au four et laisser cuire pendant 40 mn jusqu'à ce que la pâte se boursoufle autour des morceaux de rhubarbe et soit bien dorée.

Saupoudrer le gâteau de sucre glace dès qu'il sort du four et le servir tiède ou froid.