

Clafoutis à la rhubarbe By Cath

Version Classique



Nombre
6-8 personnes

Préparation
5 minutes

Cuisson
30-35 minutes

Pause
--

 COOKING By Cath

DESSERT

INGREDIENTS :

- 500g rhubarbe*
- 3 gros œufs
- 200ml lait (½ écrémé)
- 20cl crème fraîche (épaisse ou semi épaisse)
- 150g sucre semoule (+ 2 càs pour le moule)
- 60g farine
- 20cl crème fraîche épaisse
- 1/8 tsp** vanille pure*** (ou 1 sachet de sucre vanillé)
- ½ tsp** cannelle
- 1 pincée de sel
- 1càs de sucre glace

Matériel :



- Moule à tarte en Pyrex (Diamètre 28 cm)

Préparation :

- Eplucher la rhubarbe et la couper en tronçons d'1cm
- Préchauffer le four (chaleur tournante) à 210°C (Thermostat 7)
- Battre les œufs avec les 150g de sucre semoule, la vanille et la cannelle
- Ajouter le lait, la crème, la farine et le sel et bien mélanger pour obtenir une pâte homogène
- Beurrer un moule à tarte en verre (28cm de diamètre) et saupoudrer celui-ci de 2càs de sucre semoule.
- Verser la préparation dans le moule.
- Répartir la rhubarbe en l'enfonçant légèrement dans la pâte
- Faire cuire au four 30 à 35mn, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- Dès la sortie du four, saupoudrer le clafoutis avec 1càs de sucre glace

- Déguster tiède ou froid



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

Astuces By Cath

D'autres recettes sont disponibles :

Rendez-vous sur YouTube ou sur passionsbycath.fr

* Vous pouvez remplacer la rhubarbe par des pommes (réduire la quantité de sucre dans ce cas) ou faire un mix de rhubarbe et de pomme

** 1/8 tsp = 0.62ml - ½ tsp = 2.5ml - Cf. micro mesures sur passionsbycath.fr

*** Vanille pure Nabüir : gousses de vanille bourbon de Madagascar, entières broyées, 100% pure, sans sucre ni alcool ni additif ajouté, en sachet de 20g refermable (Référence disponible sur passionsbycath.fr)