

Clafoutis à la rhubarbe By Cath



Nombre

6-8 personnes

Préparation

5 minutes

Cuisson

30-35 minutes

Pause

--

Version avec le robot Companion



COOKING By Cath

DESSERT

INGREDIENTS :

- 500g rhubarbe*
- 3 gros œufs
- 200ml lait (1/2 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)
- 1/2 tsp** cannelle
- 1 pincée de sel
- 1càs de sucre glace

ETAPE N°1

- Eplucher la rhubarbe et la couper en tronçons d'1cm
- Préchauffer le four (chaleur tournante) à 210°C (Thermostat 7)

ETAPE N°2

Accessoires :
BATTEUR

Paramètres :

Vit.6 / -- / 1 mn 30

- Positionner le batteur dans la cuve du robot
- Ajouter les œufs, le sucre semoule (150g), la vanille et la cannelle.
- Fermer le couvercle et lancer le robot : Vitesse 6 pendant 1 minute 30.

ETAPE N°3

Accessoires :

BATTEUR

Paramètres :

Vit.6 / -- / 1 mnn30

- Ajouter le lait, la crème, la farine et le sel
- Verrouiller le couvercle et lancer le robot : vitesse 6 pendant 1 minute 30.

ETAPE N°4

- Beurrer un moule à tarte en verre (28cm de diamètre) et saupoudrer de 2càs de sucre semoule.
- Verser la préparation dans le moule
- Répartir les morceaux de rhubarbe en les enfonçant légèrement dans la pâte
- Faire cuire au four 30 à 35mn, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

ETAPE N°5

- Dès la sortie du four, saupoudrer le clafoutis avec le sucre glace (1càs)

- Déguster tiède ou froid



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

Astuces By Cath

* 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 - 1/2 tsp = 2.5ml - Cf. micro mesures sur passionsbycath.fr

*** Vanille pure Nabiiir : 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)