



Crumbles

Clafoutis à la rhubarbe



55 min 10 min 45 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

293

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour le clafoutis

250 g **Rhubarbe**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Farine**
10 cl **Crème liquide
(fleurette)**
100 g **Sucre semoule**
15 cl **Lait entier**

Étape 1

Préparation du clafoutis

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Eplucher et couper la rhubarbe en morceaux.
- 3 Dans un saladier, casser les oeufs. Les fouetter légèrement à l'aide du fouet, puis ajouter le sucre.
- 4 Casser de préférence les oeufs sur le plan de travail plutôt que sur le bord du saladier : c'est la coquille de l'oeuf qui véhicule les germes.
- 5 Verser la farine et mélanger intimement. Le mélange doit être homogène.
- 6 Verser le lait et la crème au fur et à mesure en continuant de mélanger au fouet.
- 7 Ajouter la rhubarbe en morceaux, verser la préparation dans un plat à gratin.
- 8 Il est possible de mettre la moitié de la rhubarbe dans le mélange, et disposer l'autre moitié directement dans le plat pour qu'elle soit répartie de manière uniforme.
- 9 Mettre au four pendant 45 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir le clafoutis du four, le laisser tiédir avant de déguster.