Clafoutis
à la rhubarbe

Pour 6 à 8 personnes :

500 à 600 g de rhubarbe

100 g de sucre

80 g de farine + 2 CS de poudre de noisette

3 œufs

20 cl de crème + 20 cl de lait

1 sachet de sucre vanillé

****

- Eplucher les tiges de rhubarbes et les couper en cubes. Les mettre dans une passoire au dessus d'un saladier et les saupoudrer de 2 ou 3 CS de sucre en poudre. Laisser dégorger 2 h environ.
- Préchauffer le four à 210°C.
- Dans un saladier, mettre la farine, la poudre de noisette *(ou d'amande, mais ce n'est pas obligatoire)* et le sucre en poudre. Ajouter les œufs, un par un, en mélangeant. Ajouter le lait et la crème et mélanger encore.
- Verser la préparation dans un moule à manqué beurré *(inutile, si il est en silicone)* et disposer la rhubarbe dans la pâte. Saupoudrer le dessus du plat avec le sachet de sucre vanillé.
- Enfourner pour 30 minutes, à 210°C.
- Déguster tiède ou froid.

Inspirée par : Journal des femmes