

CLAFOUTIS A LA RHUBARBE

Pour 6 personnes

Temps de préparation :

La veille ou avant pour la compote de rhubarbe

Préparation de la pâte : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes dans un moule à cake ou un moule rond à bords hauts (*en terre ou en pyrex c'est mieux, j'utilise une terrine*)

INSTRUCTIONS

La veille :

Éplucher la rhubarbe et couper en morceaux de 2 cm de long

Mettre dans une casserole avec 1 cuil à soupe d'eau pour faire une compote. Cuisson environ 15-20 min.

Moi je n'ajoute pas de sucre mais j'aime bien quand c'est « acide »

LAISSER REFROIDIR

Allumer le four à 180°C ou thermostat : 6

Pâte

Faire fondre le beurre (*pour beurrer le moule*)

Dans un saladier mettre :

- La farine
- La pincée de sel
- 100 g de sucre (le reste des 150g sera mis sur la compote)
- Les œufs en omelette

Mélanger avec une cuillère en bois

Quand cela fait une pâte, ajouter le lait petit à petit en remuant bien

Beurrer le moule bien régulièrement

Verser la moitié de la pâte dans le moule

Disposition la compote (doucement pour ne pas traverser la pâte) *J'aime bien la rhubarbe donc je fais ma compote avant et j'en met généreusement !*

Saupoudrer les 150 g de sucre (ou moins si vous avez « sucré » la compote)

Recouvrir avec le reste de pâte

Étaler avec la cuillère en bois (ou une maryse) pour bien recouvrir la compote

Mettre au four 45 minutes (*le jus remonte et caramélise c'est normal*) La pâte du dessus doit être cuite (*aspect clafoutis*)

Juste avant de servir mettre du sucre glace

INGREDIENTS

- ✓ 4 à 6 côtes de rhubarbe
- ✓ 75 g de beurre
- ✓ 225 g de farine
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 100g +150g =250 g de sucre
- ✓ 3 œufs
- ✓ 15 cl de lait
- ✓ Sucre glace (pour la déco)

