

CLAFOUTIS A LA RHUBARBE



Ingrédients : pâte :

- 8 cas de sucre en poudre
- 10 cas de farine
- 3 cas de lait froid
- 4 cas d'huile
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ sachet de levure chimique
- 2 œufs entiers
- Nappage : 8 cas de sucre
- 100 gr de beurre fondu
- 1 œuf entier

Faire macérer les bâtons de rhubarbe épluchés et coupés en dés dans du sucre la veille au frigo

Mélanger tous les ingrédients de la pâte dans un saladier ou dans le bol du robot.

Chemiser une tourtière ou un plat à four

Y verser la pâte et les dés de rhubarbe égouttés

Mettre au four chaleur tournante 180 °c pour environ 12 min (sur la recette, c'est écrit jusqu'il commence à dorer ...)

Napper avec le mélange beurre sucre œuf

Remettre au four une quinzaine de min

On peut remplacer la rhubarbe par des poires ou d'autres fruits, selon la saison .

Bon appétit !