CLAFOUTIS A LA RHUBARBE

Environ 800 g de rhubarbe
Quelques fraises
Environ 220 g de sucre
100 g de farine
2 oeufs
10 cl de lait
1 pincée de sel

Eplucher la rhubarbe et la couper en tronçons.

La mettre avec 100 g de sucre (normalement, c'est 3H) pendant 30 minutes.
Préparer la pâte en mélangeant la farine, 120 g de sucre en poudre et le sel.

Creuser un puits et y verser les oeufs battus avec le lait.
Travailler le tout jusqu'à obtention d'une pâte à crêpes un peu épaisse.

Préchauffer le four à 200° (therm. 6-7).

Beurrer un moule allant au four et saupoudrer le fond de sucre en poudre.

Ajouter la rhubarbe et les fraises à la pâte et verser dans le moule.

Faire cuire environ 30 minutes.