

clafouti à la rhubarbe

Ingrédients:

500 g de rhubarbe
100 g de sucre
60 g de farine
3 gros oeufs
200 g de crème épaisse
20 cl de lait
1 gousse de vanille
1/2 cuillerée à café de cannelle

Préparation:

Eplucher la rhubarbe. Couper les tiges en petits tronçons.
Préchauffer le four à thermostat 7 (210°).
Beurrer le moule.
Fendre la gousse de vanille en deux et gratter les graines noires à l'aide d'une petite cuillère ou d'un couteau.
Casser les œufs dans un bol, ajouter la farine, le lait, la crème, le sucre ainsi que les graines de vanille et la cannelle.
Battre le mélange à la fourchette.
Verser ce mélange dans le plat. Y répartir les morceaux de rhubarbe.
Glisser le plat au four et laisser cuire pendant 40 min jusqu'à ce que la pâte se boursoufle autour des morceaux de rhubarbe et soit bien dorée.