

Clafoutis à la rhubarbe



Dessert **Facile**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Si vous aimez la rhubarbe, vous ne pourrez qu'adorer ce clafoutis !

Ingrédients

- 500 g de rhubarbe
- 150 g de sucre
- 60 g de farine
- 3 oeufs
- 200 g de crème fraîche
- 20 cl de lait
- 1 paquet de sucre vanillé

Préparation

- 1 Éplucher la rhubarbe et la couper en petits tronçons. Beurrer généreusement un moule à tarte de 27 cm de diamètre environ et le fariner. Y mettre la rhubarbe découpée.
- 2 Casser les œufs dans un saladier, ajouter la farine, le lait, la crème fraîche, le sucre et le sucre vanillé. Bien mélanger au fouet à main. Verser la préparation dans le moule à tarte.
- 3 Enfourner dans un four préchauffé à 210°C (th. 7) pendant 30 minutes.

Proposé par

Cuisine Familiale

Originaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : [Ici](#)
Marie-Ange

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

