

Clafoutis rhubarbe et cranberries



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Ingrédients

- 1 kg de rhubarbe en dés
- 120 g de cranberries
- 60 g de farine
- 20 g de maïzena
- 120 g de sucre de canne
- 3 gros oeufs ou 4 petits
- 1 pincée de sel
- 250 g de ricotta
- 5 cl de lait
- beurre pour le moule

Préparation

- 1 beurrez et farinez votre plat à tarte
- 2 Disposer les dés de rhubarbe et les cranberries dans le fond. Faites chauffer le four à 200°
- 3 Dans un saladier, mélangez les oeufs, la farine, la maïzena, le sel puis le sucre. Ajoutez ensuite, la ricotta. En fonction de la pâte, ajoutez le lait pour que la préparation soit souple mais non liquide.
- 4 Baissez le four à 180° et laissez cuire pendant 40 minutes. Le dessus doit prendre une couleur dorée. Mangez tiède ou froid.

Proposé par



grainedesucre

J'aime partager, ce que je sais, ce qui m'étonne, ce que je découvre et donc aussi partager des recettes et des idées, et de l'amitié...

je serais heureuse d'échanger avec vous sur mon blog

Grainedesucre à bientôt !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

