



CLAFOUTIS RHUBARBE

CASSONADE

POUR 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 400G DE RHUBARBE SURGELÉE
- 6 ŒUFS
- 120G DE CRÈME LÉGÈRE LIQUIDE 18%
- 120ML DE LAIT ½ ÉCRÉMÉ
- 110G DE FARINE
- 100G DE SUCRE EN POUDRE
- 95G DE CASSONADE
- 50G DE BEURRE DOUX

PRÉPARATION

LA VEILLE :

- Laisser décongeler la rhubarbe dans le sucre.

LE JOUR J :

- Préchauffer le four à 170°

PRÉPARATION DE L'APPAREIL À CLAFOUTIS

- Blanchir les œufs avec la cassonade.
- Ajouter la farine.
- Bien mélanger en ajoutant le lait et la crème petit à petit.
- Finir avec la matière grasse.
- Mélanger à nouveau.

- Égoutter la rhubarbe.
- Fariner un moule allant au four puis y déposer la rhubarbe.
- Recouvrir avec l'appareil à clafoutis.
- Enfourner pour 25 minutes.
- À 5 minutes de la fin de cuisson, saupoudrer du reste de sucre cassonade.
- Sortir du four et laisser refroidir.

ALLERGÈNES : LAIT – BLÉ/GLUTEN- ŒUF



DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Poids net : 166g 277 kcal
Glucides : 34,8 g dont sucres : 25 g
Lipides : 11,8 g dont AG Saturé : 6,4 g
Protéines : 7,8 g
Fibres : 1,5 g
Sel : 0,2 g
Fer : 0,1 mg
Calcium : 89,7 mg

NUTRI-SCORE



SUGGESTION DE PRÉSENTATION