

Clafoutis à la rhubarbe



4 personnes



25 min cuisson



INGREDIENTS

400g de rhubarbe

2 oeufs

150 g de sucre

25 g de poudre d'amandes

125 g de farine

20 cl de crème fraîche

ETAPES

1. Rincer les bâtons de rhubarbe, ôter les extrémités et couper en tronçons bien réguliers.
2. Dans un grand saladier, casser les 2 oeufs entiers, et battre avec le sucre semoule. Ajouter la poudre d'amandes, puis la farine, et enfin la crème fraîche.
3. Verser la pâte dans un plat à tarte que vous aurez préalablement beurré et fariné. Répartir les morceaux de rhubarbe sur la pâte.
4. Mettre au four à 180°C pour 25 minutes. Déguster tiède ou froid.