

Clafoutis fraise-rhubarbe

PRÉPARATION 20 min ■ **CUISSON** 5 + 20 min ■ **RÉFRIGÉRATION** 30 min ■ **NIVEAU** très facile

POUR 6 PERSONNES

Pour la garniture

- 100 g de fraises
- 3 tiges de rhubarbe
- 25 g de sucre semoule
- 15 g de sucre glace

Pour la pâte

- 100 g de farine
- 90 g de sucre semoule
- 30 g de poudre d'amandes
- 4 œufs
- 12 cl de lait
- 12 cl de crème liquide

MATÉRIEL Alfapac

- Mini moules à gâteaux en papier

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Pour la garniture : laver, équeuter et couper les fraises en quatre. Éplucher et effiler la rhubarbe et la couper en gros morceaux réguliers. Dans une poêle, faire cuire la rhubarbe à feu doux et à couvert avec le sucre semoule pendant 5 minutes. Égoutter la rhubarbe et réserver à température ambiante.

Pour la pâte : dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, la farine et le sucre, et réaliser un puits au centre. Casser les œufs au milieu, puis fouetter progressivement pour les incorporer. Battre énergiquement s'il reste quelques grumeaux. Ajouter ensuite le lait et la crème liquide, et battre à nouveau quelques instants.

Disposer les fruits au fond des moules et verser la pâte jusqu'aux $\frac{3}{4}$ des moules.

Enfourner et faire cuire les clafoutis pendant 20 minutes à 180 °C (th. 6). Vérifier la cuisson des clafoutis en piquant l'un d'eux avec la pointe d'un couteau. Si la lame ressort sèche, les clafoutis sont cuits. Les laisser tiédir et les saupoudrer de sucre glace avant de servir.



Le plus du Chef

Dégustez les clafoutis tièdes ou froids, accompagnés de lamelles de fraises fraîches. Adaptez cette recette selon les fruits de saison en remplaçant les fraises et la rhubarbe par des abricots, des cerises, des poires...

