

Clafoutis pomme-rhubarbe

Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

Ingrédients (4 pers.)

4 tiges de rhubarbe
3 pommes
3 oeufs
30 cl de lait
3 c. à s. de farine
3. c à s. de sucre fin
1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Peler les pommes et la rhubarbe, les couper en dés et les mettre dans le plat de cuisson.

Battre les œufs avec le sucre, la farine et le lait puis verser le mélange sur les fruits.

Enfourner dans un four préalablement chauffé à 200°C pendant 30 minutes. Saupoudrer de sucre vanillé à la sortie du four.

Dressage

Servir tiède dans le plat de cuisson. On peut aussi confectionner ce clafoutis dans des petits plats individuels.

