

## MES TABLES DE FETES



*Crèmes à la compotée de rhubarbe*

### Ingrédients

- 450 g de rhubarbe coupée en dés
- 4 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 200 g sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- un peu de sirop d'érable et de sucre en grains

Préchauffer le four T6 (180°)

Mettre la rhubarbe coupée en morceaux dans une casserole avec un peu d'eau et environ 100 g de sucre et faire compoter à feu vif au départ puis baisser le feu pour environ 5 à 10 minutes, il faut que la compote contienne encore des morceaux.

Dans un saladier battre les oeufs avec la crème, le sucre restant et le sucre vanillé.

Répartir la compote de rhubarbe dans vos ramequins et verser dessus la crème. Mettre au four dans un bain marie pour 15 minutes environ.

Sortir les ramequins et verser sur le dessus un film de sirop d'érable, puis remettre au four en position haute et le four en position grill pour quelques minutes afin que le sirop caramélise.

Laisser refroidir et décorer avec un peu de sucre en grains.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>