

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au Thermomix

## Crème aux œufs à la rhubarbe



Pour 6 personnes

4 jaunes d'œufs  
1 œuf  
500 g de lait  
1 gousse de vanille  
50 g + 2 CS de sucre en poudre (80 g de sucre dans la recette originale)  
1 noisette de beurre  
3 branches de rhubarbe d'une trentaine de cm

Eplucher la rhubarbe et la couper en petits dés. Dans une poêle, la faire cuire avec le beurre puis la saupoudrer des 2 CS de sucre.  
Lorsque les morceaux sont cuits, éteindre le feu.

Dans le bol du TM

Chauffer le lait + la gousse de vanille fendue en deux.  
**Régler 6 min à 100° VIT 2.** Laisser infuser pendant 10 min. Réserver dans un saladier.

Dans le bol, adapter le fouet sur les couteaux

Introduire les œufs + le sucre . **Programmer 2 min VIT 4 puis 30 sec VIT 2** et verser le lait chaud immédiatement dans le bol.

**Mettre VIT sens inverse** et ajoutez la rhubarbe cuite. (ou VIT 1 pour le TM21)  
Verser cette préparation aux œufs dans 6 ramequins beurrés et mettre au bain-marie.

Cuire 30 min à 150° C. Faire refroidir les crèmes à température ambiante et les placer 1 heure au réfrigérateur. Servir frais.

**Source : livre "Petites crèmes"**

