

Clafoutis rhubarbe et raisins secs



Préparation : 15 mn

Repos 1 h

Cuisson : 1 h environ suivant le four

Les ingrédients pour 5 à 6 personnes :

Pour le moule :

Beurre et chapelure

Pour le clafoutis :

600 g de rhubarbe épluchée

50 g de gros raisins secs moelleux

25 cl de lait

25 cl de crème fraîche liquide

150 g + 50 g de sucre

2 oeufs entiers + 2 jaunes

60 g de maïzena

2 sachets de sucre vanillé

1 pincée de sel

Couper les tiges de rhubarbe épluchées en gros cubes. Les mettre dans un saladier avec 50 g de sucre et laisser dégorger au moins 1 h. Ensuite égoutter la rhubarbe et la mettre dans une casserole, cuire 10 mn à feu doux avec un couvercle.

Beurrer le plat à gratin et le saupoudrer de chapelure.

Dans un mixer mettre le lait, la crème, les oeufs, la maïzena, le sucre vanillé et les 150 g de sucre semoule ainsi qu'1 pincée de sel. Mixer pour obtenir une pâte fluide.

Mettre la rhubarbe dans le plat avec les raisins secs et verser dessus la pâte. Faire avec une fourchette remonter quelques fruits à la surface. Cuire 1 h environ dans le four préchauffé à 180° (à adapter en fonction du four). Servir à température ambiante.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>