

# Clafoutis banane rhubarbe



**Pour 5 personnes (5 petits plats à four ou un moule carré ou rond de 20 cm)**

**Préparation** : 20 minutes

**Macération rhubarbe** : minimum 1 heure

**Cuisson** : 30 minutes

**Pâte à clafoutis** :

- 3 œufs
- 30 g de maïzena
- 60 g de sucre semoule
- 300 g de lait concentré non sucré
- 1 gousse de vanille
- Beurre (moule)

**Fruits** :

- 200 g de rhubarbe
- 1 banane
- 30 g de sucre semoule

Épluchez les la rhubarbe. Coupez-la en petits morceaux.

Dans un saladier, mélangez la rhubarbe et le sucre. Laissez macérer minimum 1 heure. *Vous pouvez supprimer cette étape mais elle permet de réduire l'acidité de la rhubarbe.*

Égouttez après la phase de repos.

Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Répartissez la rhubarbe dans des petits plats à four ou un grand moule beurré.

Coupez des rondelles de banane. Répartissez sur les morceaux de rhubarbe.

Dans le bol d'un robot, d'un blender ou dans un saladier avec un fouet, mélangez les œufs, le sucre, la maïzena, le lait concentré et les grains de vanille.

Avez le thermomix, placez tous les ingrédients (œufs, sucre, maïzena, grains de vanille, lait concentré). Mixez **20 secondes/vitesse 5**.

Versez cette crème sur les fruits.

Glissez au four pour 30 minutes à 170° .

Laissez refroidir.

Au choix, vous pouvez ce clafoutis tiède ou froid, personnellement je le préfère après un passage au réfrigérateur.