

Clafoutis rhubarbe, vanille, amande

Bonjour à toutes et tous

Je ne sais pas si vous vous c'est pareil quand vos proches savent que vous aimez cuisiner; ils apprécient vous donner les fruits/légumes excédentaires de leur potager Une anecdote à ce sujet : Samedi dernier, à 18H.. mon beau père m'a ramené une immense botte de [rhubarbe](#) (plus de 1kg) de son jardin .. Si je le remercie infiniment pour ce gentil geste; je dois avouer que le «à cuisiner immédiatement, hein» à 18h le samedi après une journée à courir était un peu... maladroit .. ><

Néanmoins, pour le remercier, j'ai voulu lui préparer un dessert qui serait dégustable le lendemain en (belle) famille. Les recettes les plus simples étant souvent les meilleures, surtout après une journée fatigante, je n'ai pas voulu m'orienter sur une tarte et suis partie sur l'idée d'un **clafoutis**. Avec le grand soleil de dimanche, cela promettait une bonne fin de repas ou goûter. J'ai pris la base de la recette et l'ai modifiée avec des goûts qui à mon sens devaient bien s'accorder avec la rhubarbe : vanille pour ajouter un petit côté sucré, des amandes pour le parfum. A la dégustation : un beau papa (et belle maman) comblé, des petits gourmands qui se sont régalés, mon mari qui a bien apprécié la douceur en goûts de ce clafoutis très parfumé et pas trop sucré. Bref, un bien bon dessert.

Je vous partage donc ma recette, si vous cherchez des idées simples et rapides pour un bon dessert à la rhubarbe. J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée



(C) AU FIL DU THYM

Clafoutis rhubarbe vanille amande

Recette : Clafoutis rhubarbe vanille amande

Saison de la recette : Mi Avril – Début Juin

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 600 g de rhubarbe
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 300 ml de lait
- 100 g de crème fraîche
- 60 g de farine
- 30 g de poudre d'amande
- 1/2 gousse de vanille

Réalisation

- Lavez vos tiges de rhubarbe, et épluchez les : C'est à dire incisez la peau sur les extrémités et tirez pour retirer la peau et les fils sur tout le tour de la tige. (Pour les explications en vidéo => par ici)
- Coupez les tiges en petits morceaux, puis faites les cuire deux minutes dans de l'eau bouillante. Égouttez et réservez.
- Beurrez votre moule à clafoutis et saupoudrez d'un peu de sucre. Versez les morceaux de rhubarbe dedans.
- Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre, lait et la crème.
- Grattez la gousse de vanille et ajoutez les. Ajoutez également la farine et la poudre d'amande et mélangez la préparation jusqu'à la rendre bien homogène.
- Versez cette préparation dans le plat. Les morceaux de rhubarbe devraient se dorer à 200°C, jusqu'à ce que le clafoutis soit bien doré.

Servez tiède ou à température ambiante

Astuces :

- (*) Pour un clafoutis plus crémeux, remplacez 100 ml de lait par 100 ml de crème.
-