

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **CLAFOUTIS LEGEREMENT VANILLE A LA RHUBARBE**

**Pour 6 personnes :**

**3 branches de rhubarbe - 40g beurre fondu + 10g beurre pommade pour graisser le plat - 60g farine - 150g sucre semoule - 3 oeufs - 1/4 litre lait frais entier - 1 pincée de sel - 1 càc d'extrait de vanille -**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Beurrer le moule à gratin. Etendre dans le fond la rhubarbe pelée et coupée en cubes.**

**Prendre un saladier (ou cul de poule), verser tous les ingrédients.**

**Mélanger au fouet à main pour former une belle pâte lisse. Verser sur la rhubarbe. Enfourner pour 45 minutes.**

**Laisser tiédir à température ambiante. Saupoudrer de sucre glace. Déguster.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr