

Clafouti à la rhubarbe

Ingrédients

Pour 6 pers.	Pour 60 pers.	Ingrédients
20 cL	2 L	Lait
20 cL	2 L	Crème
100 g	1 kg	Cassonade
0,5 cc	5 cc	Cannelle
3	30	Oeufs
50	500 g	Farine
500 g	5 kg	Rhubarbe

Réalisation

1. Laver et éplucher la rhubarbe.
2. Détailler la rhubarbe en dés.
3. Placer la rhubarbe à dégorger au four à vapeur.
4. Préchauffer le four à 210°C.
5. Mélanger dans un saladier la farine, la cassonade et la cannelle.
6. Battre les œufs avec la crème et le lait.
7. Y ajouter petit à petit les ingrédients secs, bien mélanger.
8. Disposer la rhubarbe dégorgée dans les 8 plats à gratin.
9. Verser l'appareil dessus.
10. Enfourner 40-50 minutes.