

# CLAFOUTI RHUBARBE ET FRAMBOISE



**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

**250 g de framboises**

**320 g de rhubarbe**

**100 g + 75 g de sucre semoule**

**2 œufs + 1 jaune**

**Sucre glace**

**1 sachet de sucre vanillé**

**60 g de farine**

**25 cl de crème entière liquide**

**8 cl de lait**

**Eplucher les tiges de rhubarbe et les couper en tronçons. Les mettre avec 100 g sucre dans un récipient et laisser dégorger environ 2 heures.**

**Dans un saladier, fouetter les œufs et le jaune d'œuf avec le sucre et le sucre vanillé.**

**Ajouter la farine tamisée et verser la crème liquide et le lait. Mélanger.**

**Beurrer un plat à gratin et saupoudrer légèrement de sucre les parois. Déposer les framboises et la rhubarbe égouttée dans le plat puis verser la préparation sur les fruits.**

**Faire cuire au four 30 à 35 minutes à 180°.**

**Saupoudrer de sucre glace et servir tiède.**