

Baby clafoutis à la rhubarbe



Pour 4 à 6 petits clafoutis selon la taille de vos moules et votre appétit :

Préparation : 20 minutes Cuisson : 20 à 30 minutes

- **rhubarbe fraîche** : 500g (poids net épluchée)
- **sucre**: 100g + 30g
- **maïzena** : 75g
- **farine** : 25g
- **beurre** : 50g
- **oeufs** : 2
- **bicarbonate de soude** : 1 pincée
- **lait 1/2 écrémé** : 25 cl
- **rhum** : 2 cs
- **gingembre** en poudre : 1/4 à 1/2 cc (ou des morceaux de gingembre confit si on aime)
- **sucre glace** pour le décor

1. Eplucher la rhubarbe et la couper en tronçons de 2 cm environ. Saupoudrer de 30 g de sucre et laisser dégorger dans une passoire 1 heure au moins.

2. Préchauffer le four à 150°C. Dans une jatte, mélanger la Maïzena et la farine, le reste de sucre et le bicarbonate. Ajouter les jaunes d'oeufs et délayer le tout avec 5 cl de lait.

3. Porter le reste du lait (soit 20 cl) à frémissement avec le beurre. Laisser tiédir un peu, puis verser dans la jatte en filet tout en fouettant. Ajouter le rhum et le gingembre.

4. Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à l'appareil sans les casser. Ce n'est pas grave si le mélange obtenu est un peu hétérogène.

5. Verser l'appareil dans 6 moules à muffins ou ramequins en céramique beurrés et disposer par dessus les morceaux de rhubarbe.

6. Enfourner pour 20 à 30 minutes environ, jusqu'à ce que le dessus des clafoutis soit doré. Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.

<http://www.nataliakriskova.com/article-31095838.html>

