

Clafoutis aux dattes Medjool et rhubarbe

Pour 8 personnes

Pâte :

150 g de farine de blé bise (T80)
90 g de beurre + 20 g pour le moule
6 œufs
100 g de sucre de canne blond + 20 g pour le moule
60 cl de lait d'avoine
4 dattes medjool

Garniture :

600 g de rhubarbe (tiges)
30 g de sucre de canne blond

Préparation de la pâte.

Dénoyauter et hacher grossièrement les dattes. Verser le lait d'avoine dans une casserole, ajouter les dattes hachées et faire tiédir. Laisser infuser quelques minutes hors du feu puis mixer le tout à l'aide d'un mixer plongeur (girafe).

Faire fondre le beurre.

Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre. Ajouter les œufs un à un, puis le beurre fondu et le lait d'avoine en mélangeant entre chaque ajout. Utiliser un fouet pour obtenir une pâte sans grumeaux.

Couvrir le saladier et laissez reposer la pâte 30 minutes à température ambiante.

Beurrer un moule à gratin et saupoudrer le fond avec 20 g de sucre. Réserver au réfrigérateur.

Préparation de la rhubarbe.

Eplucher la rhubarbe et la couper en petits tronçons de 2 centimètres. Mettre dans une poêle anti-adhésive avec le sucre. Cuire à feu moyen durant quelques minutes pour faire évaporer l'eau de végétation. Laisser refroidir.

Cuisson du clafoutis.

Préchauffer le four à 180° (th 6).

Sortir le moule du réfrigérateur. Verser un peu de pâte au fond du moule, répartir la rhubarbe puis recouvrir avec le reste de pâte.

Enfourner pour une quarantaine de minutes environ.

En fin de cuisson, saupoudrer le dessus du clafoutis avec un peu de sucre roux et faire caraméliser sous le grill.

Servir tiède ou froid.