

Crème de rhubarbe à la cassonade

Pour 6 crèmes

Préparation : 15 min - Cuisson : 45 min - Repos : 2h minimum

Ingrédients :

- 300g de rhubarbe épluchée (+/-400g non épluchée)
- 4 œufs
- 160g de mascarpone
- 340g de lait
- 1 noix de beurre
- 150g de cassonade
- 1cs de rhum
- 1 sachet de sucre vanillé



Ustensiles spécifiques : une sauteuse, une spatule, un cul de poule, un fouet, un plat à gratin et 6 ramequins.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Laver la rhubarbe puis l'éplucher et l'effilée.
- La couper en petits tronçons.
- La faire revenir dans une sauteuse avec une noix de beurre pendant 10 min à feux doux.
- Ajouter 50g de cassonade en fin de cuisson puis laisser tiédir.
- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Battre dans le cul de poule, les œufs, le mascarpone et le lait.
- Incorporer la rhubarbe, le rhum et le reste de cassonade.
- Répartir l'appareil dans les ramequins.
- Dans le plat à gratin, mettre un fond d'eau (1,5 cm max), puis ajouter les ramequins dans le plat.
- Saupoudrer de sucre vanillé puis enfourner pour 35 min au bain-marie.
- Déguster les crèmes froides de préférence ou tièdes.

Bon appétit !