

DESSERT

Flan à la rhubarbe



Durée total réalisation : 30 mn

- Temps préparation : 10 mn
- Temps repos : mn
- Temps cuisson : 20 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg de rhubarbe
- 2 cs de sucre complet
- 25 cL de crème de soja
- 2 oeufs
- 2 cs d'arrow root
- cardamone en poudre

Préparation de la recette :

Étape 1

Eplucher les bâtons de rhubarbe et les couper en tronçons.

Étape 2

Mettre la rhubarbe à cuire à feu doux avec 1 cs de sucre et la réduire en purée.

Étape 3

Fouetter les oeufs avec le reste de sucre, ajouter la crème de soja et l'arrow root.

Étape 4

Parfumer avec la cardamome.

Étape 5

Mêler la préparation avec la purée de rhubarbe jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Étape 6

Répartir dans des ramequins.

Étape 7

Parsemer de sucre et de cardamome.

Étape 8

Faire cuire au bain-marie, au four à 180 °C, pendant une vingtaine de mn.