

Clafoutis aux mirabelles

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- +/- 500g de mirabelles
- 4 œufs
- 60g de sucre + 30g sur les fruits
- 1 pincée de sel
- 125g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 30cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 50g de beurre + 20g pour le moule



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet et un plat à tarte.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Laver les prunes et bien les essuyer.
- Les dénoyauter (facultatif).
- Fouetter les œufs avec les 60g de sucre et la pincée de sel.
- Incorporer la farine et la levure.
- Délayer soigneusement avec le lait pour obtenir une pâte lisse et homogène.
- Faire ramollir le beurre un peu au micro-ondes et l'ajouter à la préparation.
- Ajouter la gousse de vanille.
- Disposer les fruits dans le plat à tarte beurré avec les 20g de beurre.
- Les saupoudrer de 30g de sucre.
- Verser l'appareil sur les fruits.
- Cuire 30 à 35 minutes environ.
- Déguster tiède ou froid.

Bon appétit !!!!!