



CLAFOUTIS À LA MIRABELLE



Temps de préparation
15 minutes



Temps de cuisson
45 minutes



Niveau de difficulté
★

Ingédients pour 6 personnes

500g de mirabelles
100g de farine
3 œufs
75g de sucre
30cl de lait
60g de beurre

Préchauffer le four à 210°C, position chaleur tournante

Préparation de la recette

Dénoyer les mirabelles ou non.

Préparation des rouleaux

Disposer les mirabelles dans un plat beurré allant au four.

Mélanger la farine avec les oeufs, le beurre fondu, le sucre et le lait.

Recouvrir les mirabelles de ce mélange et enfourner 15 minutes.

Baisser le four à 150° et poursuivre la cuisson durant 30 minutes.



*Pas de mirabelles ?
Utilisez des quetsches, des pêches,
des framboises ou des cerises !*



*Pour un clafoutis encore plus
gourmand, ajoutez 100g de poudre
d'amande dans votre préparation !*

*Le plus facile
des desserts...*

mais tellement gourmand !