



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Clafoutis aux mirabelles du jardin .



Ingrédients :

- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 litre de lait
- 160 g de farine
- 2 sachets de sucre vanillé
- 200 g de sucre
- 6 oeufs moyens
- 600 g de mirabelles

- Laver, couper et dénoyauter les mirabelles. Recouvrir un moule de papier sulfurisé
- Dans un saladier mettre la farine, la levure, le sucre et le sel, bien mélanger le tout
- Creuser un trou, y casser les oeufs, mélanger la préparation à la cuillère à bois ...
- ... Jusqu'à obtenir une préparation lisse. Délayer petit à petit avec le lait
- Disposer les mirabelles au fond du moule, recouvrir de la préparation liquide
- Selon le four ... enfourner à 180°C pendant 75 minutes puis recouvrir de papier alu
- Continuer la cuisson de 30 minutes à 210°C. Sortir du four, saupoudrer de sucre vanillé

Conseil : adapter la cuisson selon votre four

