



Chaud-froid de mirabelles, muscade et vanille



Pour les mirabelles froides:
300 g de mirabelles
50 g de sucre
1/2 gousse de vanille
2 branches de mélisse (ou de menthe)
15 cl de vin blanc moelleux
Pour les mirabelles chaudes
500 g de mirabelles
4 oeufs entiers + 2 jaunes
200 g de sucre
100 g de poudre d'amandes
2 c. à s. de maïzena
1 c. à s. de crème fraîche épaisse
1/2 c. à c. de noix de muscade râpée
50 g de beurre

Lavez les 300 g de mirabelles. Coupez-les en deux et dénoyautez-les.
Dans un petit mixer, pulvérisez ensemble le sucre et la gousse de vanille. Ciselez les feuilles de mélisse (ou de menthe).
Déposez les mirabelles dans un bol, ajoutez le vin blanc moelleux, le sucre vanillé et les feuilles de mélisse ciselées. Mélangez et laissez macérer 30 mn au froid en mélangeant de temps en temps.
Préchauffez le four à 180°.
Lavez et dénoyautez les 500 g de mirabelles.
Battez les jaunes et les oeufs entiers au fouet dans un saladier. Ajoutez le sucre, la poudre d'amandes et la maïzena, puis la crème fraîche et la muscade. Mélangez bien.
Dans une poêle, faites fondre la moitié du beurre et faites-y sauter les mirabelles pendant 2 à 3 minutes.
Beurrez le moule avec le reste de beurre et sucrez-le légèrement. Versez-y le mélange, puis les mirabelles. Faites cuire 25 à 30 mn au four.
Servez avec les mirabelles très froides.

