# Mini-clafoutis aux mirabelles et au mascarpone

Pour 6 mini-clafoutis (dans des moules en silicone en forme de demi-sphères, ou de muffins):

- une vingtaine de mirabelles
- 50 g de sucre (ou 5 g d'édulcorant de cuisson)
- 50 g de farine
- 1 oeuf
- 125 g de mascarpone
- 3 cs de lait

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante, ou 200°).

Fouetter l'oeuf avec le sucre puis ajouter le mascarpone. Bien mélanger avant d'incorporer la farine et détendre la préparation avec le lait.
*Vous pouvez également tout mettre dans le robot, encore plus rapide!*

Couper les mirabelles en deux et retirer les noyaux. Déposer la moitié des fruits dans le fond des empreintes (pensez à beurrer si vos moules ne sont pas en silicone). Répartir la préparation précédente dessus puis terminer avec le reste des mirabelles (en les enfonçant légèrement dans la pâte).

Enfourner et laisser cuire 25 min.

Servir refroidis (pour nous à température ambiante) saupoudrés d'un voile de sucre glace.