

Clafoutis aux mirabelles

Pour un moule de 24 cm de diamètre (en silicone):

- 800 g de mirabelles
- 3 oeufs
- 130 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé (pour moi: sucre vanillé maison + sucre = 120 g)
- 1 pincée de sel
- 40 g de farine
- 30 g de maïzena
- 250 ml de lait
- 250 ml de crème liquide



Laver et dénoyauter les mirabelles. Réserver.

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sel et les sucres. Ajouter la farine et la maïzena puis délayer avec le lait et la crème. Pour ma part, j'ai tout mélangé dans le thermomix 30 sec à vitesse 6.

Répartir les mirabelles dans le moule, elles doivent en couvrir totalement le fond (en rajouter si nécessaire). Verser l'appareil dessus et enfourner. Laisser cuire 40 min.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>