

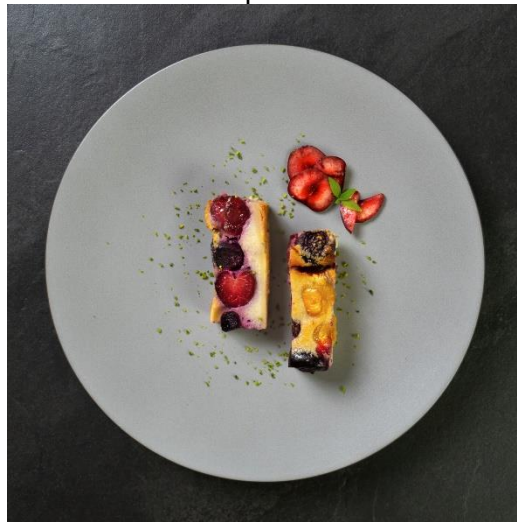
Four

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 40 min

Clafoutis aux mirabelles

Pour 6 personnes



Panier de courses

500g de mirabelles
5 Œufs
120 g de sucre cassonade
200g de farine
500g de Lait demi-écrémé
½ gousse de vanille
30g d'eau de vie 30gr
Beurre pour le moule

Matériel

Cul de poule¹
Fouet
Plat

Déroulé de la recette

Laver les mirabelles et bien les sécher.

Dans votre cul de poule, verser les œufs, le sucre, la gousse de vanille grattée, la farine et mélanger le tout.

Une fois la farine incorporée, détendre avec le lait et finir de bien mélanger l'ensemble afin d'avoir un appareil² homogène et sans grumeau. Au besoin filtrer avec une passoire afin de les éliminer. Beurrer généreusement votre plat, y verser l'appareil à clafoutis, et répartir les mirabelles.

Préchauffer votre four à 180°C et enfourner
Mode Chaleur tournante, 180°C, env 40min,

A la sortie du four, saupoudrer légèrement de cassonade

Le petit Lexique

The Miele logo is displayed in white, bold, sans-serif font on a dark red rectangular background.

Cul de poule récipient ronds à fonds plat

Appareil ensemble d'ingrédients mélangé de manière homogène

Astuces de chef

Déguster encore tiède avec une cuillère de crème crue.

Vous pouvez varier la recette avec d'autres fruits en fonction des saisons, comme les cerises par exemple.