



Clafoutis de mirabelles au thé à la bergamote



Pour 5 ramequins:

- 600g de mirabelles dénoyautées décongelées
- 300 ml de lait ½ écrémé
- 2 oeufs
- 60g de farine
- 50g de sucre roux
- 2 sachets de thé à la bergamote
- 1 noix de beurre
- sucre glace (facultatif)

Faire bouillir le lait et laisser infuser le thé à la bergamote une quinzaine de minutes. Pendant ce temps, battre les œufs avec le sucre puis incorporer la farine. Retirer les sachets de thé et verser le lait dans la préparation, petit à petit, en mélangeant afin d'obtenir une pâte homogène et lisse.

Beurrer 5 ramequins et y répartir les mirabelles coupées en deux. Recouvrir de la pâte et enfourner à 200-210°C, environ 40min. Piquer à l'aide d'un couteau afin de vérifier que le clafoutis soit bien pris. La pointe doit ressortir sèche. A déguster tiède ou refroidis, saupoudrés de sucre glace