

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

AMANDINES AUX MIRABELLES

Pour 4 personnes
Préparation : 20 mn
Cuisson : 20 mn

Ingrédients :

- 300 g de mirabelles
- 2 oeufs
- 60 g de sucre en poudre
- 30 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- 70 g de beurre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 20 cl de crème semi-épaisse

Préparation :

Rincez et dénoyautez les mirabelles.

Fouettez dans un saladier les oeufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporez progressivement 50 g de beurre ramolli, la farine tamisée et la poudre d'amande. Ajoutez la crème. Bien mélanger.

Beurrez 4 ramequins ou des moules à tartes. Y versez la pâte et répartir les mirabelles dessus. Cuire pendant 20 mn au four préchauffé à 200°. Servir tiède ou froid.