

Clafoutis aux mirabelles



Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

- 500 g de mirabelles
- 4 oeufs
- 1 boîte de lait concentré non sucré
- 40 g de farine
- 80 g de sucre
- 1 c à soupe d'eau de vie de mirabelles (facultatif)

Préchauffez le four à 150 ° C (position chaleur tournante).

Préparez la pâte à clafoutis en mélangeant les oeufs, le lait concentré, le sucre, la farine tamisée et l'eau de vie de mirabelles. J'ai mis le tout dans mon blender, c'est rapide et efficace.

Disposez les mirabelles dénoyautées dans un plat beurré et recouvrez avec l'appareil à clafoutis.

Glissez au four pour 40 minutes environ (selon votre four).