

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Clafoutis aux mirabelles



Elles se **congèlent** très bien en **oreillons dénoyautés**, par contre, vous devez les cuisiner congelées sinon elles noircissent très vite. Vous pourrez cet hiver faire quelques Faux crumble, Tarte ou Clafoutis.

En attendant en [Tatin](#) ou en clafoutis, profitez pleinement des mirabelles.

500 g de mirabelles
500 ml de lait
20 g de beurre
100 g de sucre
100 g de farine
4 oeufs
Sel
4 épices

Préchauffez le four à **220°**

Beurrez et farinez un **moule**.

Lavez, dénoyotez et coupez en oreillons les **mirabelles**.

Faites chauffer le **lait** avec le **beurre**. Dans un cul de poule, mélangez la **farine**, le **sucre**, le **sel** et le **4 épices**.

Ajoutez un à un les **oeufs** et mélangez au fouet. Versez le **lait tiède** et mélangez rapidement.

Déposez vos oreillons de mirabelles et versez la préparation.

Enfournez pour **25 minutes**, vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Le temps de cuisson peut être différent selon les fours, il est préférable de vérifier la cuisson avant de sortir le clafoutis.

Régalez-vous