**Clafoutis épais et léger à la mirabelle**  
  
Pour un plat à gratin moyen :  
  
- 800 à 830 g de de mirabelles surgelées- 4 oeufs- 60 à 70 g de sucre roux si vous utilisez des mirabelles bien sucrées- 133 g de farine- 444 g de lait  
  
Battre ensemble les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter la farine et mélanger. Ajouter enfin le lait petit à petit.

Déposer dans le plat les mirabelles encore congelées (et pas dénoyautées pour le coup pour moi) et recouvrir avec l'appareil à clafoutis.

Cuire à four préchauffé à 180°C pendant 45-50 min.

[](http://storage.canalblog.com/95/82/479194/57194728.jpg)