

Gâteau aux mirabelles



Pour 8 personnes (moule de 26 cm de diamètre)

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

- 300 g de mirabelles
- 120 g de farine
- 80 g de fécule de pommes de terre (ou maïzena)
- 3 œufs
- 80 g de beurre mou
- 85 g de cassonade
- 1 sachet de levure chimique
- 4 c à soupe de crème fraîche liquide
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
- Beurre pour le moule (sauf silicone)

Dénoyautez les mirabelles.

Préchauffez le four à 180° C.

Dans un saladier, mélangez le beurre en pommade avec la cassonade à l'aide d'une spatule. Ajoutez les oeufs un par un. Aromatisez avec l'extrait de vanille. Ajoutez la farine, la fécule et la levure tamisées. Puis incorporez la crème fraîche liquide.

Mélangez afin d'obtenir une pâte homogène.

Versez la pâte dans un moule beurré (sauf silicone).

Disposez les mirabelles à la surface. *Elles vont s'enfoncer dans la pâte pendant la cuisson.*

Faites cuire le gâteau pendant 25 minutes. Plantez la lame d'un couteau dans le gâteau, celle-ci doit en ressortir sèche. *La cuisson dépendant de la puissance de four de chacun, je vous suggère de surveiller à partir de 20 minutes de cuisson et ensuite toutes les 5 minutes.*

Attendez 10 minutes avant de démouler et laissez refroidir sur une grille.