

Clafouti aux mirabelles

4 personnes



1 kg de mirabelles (ou cerises ou autre fruit)
500ml de lait
40 g de crème liquide
250 g de farine
200 g de sucre
120 g de beurre fondu
6 œufs
2 sachets de sucre vanillé
1 pincée de sel

Préchauffer le four à 205°

Mettre 100 g de sucre sur les mirabelles et laisser reposer 30 minutes.

Beurrez le moule puis asperger de sucre

Préparer l'appareil

Mélanger la farine, le sucre, le sel le sucre vanillé

Ajouter les œufs un à un, bien mélanger, puis ajouter le beurre fondu, la crème et le lait.

Mettre les fruits dans le moule

Couvrir les fruits de cet appareil et mettre au four à 205° pendant 20 mn puis baisser à 190° pour encore 20 mn