

Clafoutis aux mirabelles

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Mirabelle quand tu me tiens.... Voici une variante de la tarte faite précédemment...

Un clafoutis aux mirabelles en parts individuelles. Cette prune de saison, il faut vraiment en profiter !
Miam !

Préparation : 10 minutes

Four : 200 °C

Cuisson : 15- 20 minutes

Ingrédients (6 gâteaux individuels)

Appareil à clafoutis

3 oeufs
100 g de sucre glace
100 g de poudre d'amande
50 g de farine
50 g de crème liquide

Garniture

24 mirabelles
(environ 300 g)
1 sachet de sucre vanillé

Réalisation

Appareil à clafoutis

Blanchir les oeufs avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajouter la poudre d'amandes puis la farine jusqu'à obtenir un mélange homogène. Terminer par l'ajout de la crème liquide et bien mélanger.

Mirabelles

Laver les mirabelles.

Pas de dénoyautage ici !



<http://www.uneplacepourledessert.com>

Montage



Placer une plaque à brioche Flexipan sur la plaque allant au four. Déposer 4 mirabelles par moule. Verser l'appareil dans chaque moule jusqu'en haut. Cuire 15 à 20 minutes au four préchauffé à 200°C.

Surveiller la coloration les 5 dernières minutes.



Sortir la plaque du four et laisser refroidir les gâteaux dans le moule. Saupoudrer les gâteaux encore chauds de sucre vanillé. Quand les gâteaux sont refroidis, placer la plaque dans le réfrigérateur... jusqu'au lendemain, ils seront meilleurs !



Quand les gâteaux sont bien froids, ils sont plus fermes et le démoulage est facilité. Vous n'avez plus qu'à déguster. Vous pouvez décorer avec des mirabelles fraîches...