

CLAFOUTIS DE MIRABELLES AU PARFUM DE NOISETTE

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min (le plus long c'est de dénoyauter ...)

Cuisson : 45 min



600 g de mirabelles

4 œufs

75 g de noisettes en poudre

100 g de sucre

25 cl de crème liquide

1 trait de lait

50 g de beurre demi-sel fondu

2 sachets de sucre vanillé

beurre pour le moule

- 1 Laver, égoutter et sécher les mirabelles. Les dénoyauter.
- 2 Préchauffer le four à 180°C soit th 6.
- 3 Beurrer généreusement un plat en porcelaine (20 x 30 cm). Saupoudrer de sucre vanillé. Disposer par dessus les mirabelles.
- 4 Casser les œufs dans un grand bol, les fouetter avec le sucre et la poudre de noisette.
- 5 Ajouter peu à peu la crème liquide, le trait de lait, le beurre fondu pour obtenir une pâte fluide.
- 6 Verser délicatement cette préparation sur les mirabelles.
- 7 Enfourner pour 45 min environ jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
- 8 Laisser refroidir pour déguster tiède ou froid.

Note pour les gourmets : cette recette issue d'un de mes cahiers et propose de faire macérer les mirabelles et le sucre dans de l'eau de vie de mirabelle (3 cl). Dans ce cas, égoutter les mirabelles et incorporer le jus de macération en lieu et place du sucre dans la recette ci-dessus.