

Clafoutis aux mirabelles de Cyril Lignac

55mn

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 400g de mirabelles
- 200g de farine
- 4 œufs
- 150g de sucre
- 50cl de lait
- 1 pincée de sel fin
- 2 cuil. à soupe d'eau de vie de mirabelle (facultatif)
- Beurre pour le moule

• LES USTENSILES :

- 1 saladier + 1 fouet + 1 cuillère
- 1 plat pouvant aller au four
- 1 poêle + 1 assiette recouverte d'1 feuille de papier absorbant

1.

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez le moule généreusement. Déposez les mirabelles.

2.

Dans un saladier, versez les œufs, battez-les, ajoutez le sucre et une partie de la farine, le sel, mélangez. Puis versez une partie du lait, mélangez, ajoutez le reste de lait et de farine. Parfumez avec l'eau de vie. Coulez l'appareil sur les mirabelles. Enfourez 30 minutes. Laissez refroidir avant de servir.