



Clafoutis aux mirabelles

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 12 clafoutis il vous faut

- des mirabelles (4 mirabelles par empreintes)
- 80 gr de sucre glace
- 2 oeufs
- 80 gr de poudre d'amandes
- 40 gr de farine
- 350 ml de crème liquide à 15% de mg

Laver et dénoyauter les mirabelles, les ouvrir en 2 et en disposer 4 par empreintes.

Préchauffer votre four à 200°.

Pour la préparation de l'appareil je me suis servie de mon Kitchen'aid, j'ai mis les ingrédients les uns après les autres et j'ai mélangé.

Sans le Kitchen'aid : prendre un saladier et battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange moussieux.

Rajouter la poudre d'amande puis la farine et mélanger bien. Ajouter ensuite la crème et mélanger à nouveau.

Remplir vos empreintes de cette préparation, vos mirabelles doivent être pratiquement recouvertes.

Enfourner pour 25 minutes.

Une fois cuits, les laisser bien refroidir avant de les démouler pour éviter qu'ils ne se cassent et saupoudrer les de sucre glace.