

Clafoutis aux mirabelles (Version légère)



Pour 12 clafoutis / 3 points le clafoutis

Ingrédients:

La cuisine de Boomy

La recette

- Des mirabelles (3-4 mirabelles par empreintes)
- 60 gr de xylitol
- 2 œufs
- 30 gr de poudre d'amandes
- 90 gr de farine d'avoine
- 200 ml de crème liquide à 15% de mg
- Laver et dénoyauter les mirabelles, les ouvrir en 2 et en disposer 3 par empreintes (4 si elles sont petites).
- Préchauffer votre four à 200°.
- Battre les œufs avec le xylitol jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
- Rajouter la poudre d'amande puis la farine d'avoine 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 (facultatif).