

Far aux Mirabelles



Pour 6 personnes (moule de 22 cm de diamètre) à préparer la matin pour le soir

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

- 500 ml de lait entier
- 125 g de sucre
- 125 g de farine
- 3 œufs
- 1 gousse de vanille
- 20 g de beurre 1/2 sel
- 1 c à soupe de kirsch (facultatif)
- 400 g de mirabelles (non dénoyautées)

Préchauffez le four à 190° C (170° C pour moi).

Faites chauffer la lait pendant environ 5 minutes avec une partie du sucre (environ 1/3 de la quantité totale), la gousse de vanille grattée et le beurre. *Vous n'êtes pas obligés de mettre du sucre à ce moment, cela évite juste que lait attache à la casserole.*

Fouettez les œufs et le reste de sucre.

Incorporez la farine tamisée tout en mélangeant.

Versez le lait tiédi.

Parfumez avec le kirsch.

Beurrez le moule.

Répartissez les mirabelles sans les dénoyautées. *Si vous ôtez les noyaux, les fruits risquent de rendre beaucoup de jus et le far n'aura pas la même saveur.*

Recouvrez de pâte.

Glissez au four pour 10 minutes puis baissez le four à 170° C (150° C pour moi).

Les températures et temps de cuisson étant indicatifs, vérifiez la cuisson du far en plantant la pointe d'un couteau qui doit ressortir nette.

Laissez refroidir le far.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de le déguster.