



CLAFOUTIS AUX MIRABELLES

Pour un moule rectangulaire de 18 x 28 x 4 , pour 6 personnes :
550g mirabelles (de Lorraine) - 40g beurre fondu - 60g farine - 150g sucre semoule - 3 oeufs - 1/4 litre lait frais entier - 1 pincée de sel – 2 bouchons d'eau de vie de Lorraine

Préchauffer le four à 180° (th.6).
Beurrer le moule. Etendre sur une seule couche les mirabelles équeutées.
Prendre un saladier (ou cul de poule), verser tous les ingrédients. Mélanger au fouet à main pour former une belle pâte lisse. Verser sur les mirabelles. Enfournier pour 45minutes.
Laisser tiédir à température ambiante. Saupoudrer de sucre glace.
Déguster.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr