

FLAUGNARDE (CLAFOUTIS) AUX MIRABELLES

Juillet 2005 (Révisé en août 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 600 g de mirabelles
- ★ 30 g de farine tamisée
- ★ 1 cuillère à soupe de farine (pour le moule)
- ★ 30 g de Maïzena
- ★ 4 œufs
- ★ 20 g de beurre
- ★ 80 g de sucre en poudre
- ★ 100 g de crème fraîche épaisse
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 15 cl de lait demi-écrémé
- ★ 1 cuillère à soupe d'eau de vie de Mirabelle
- ★ 1 pincée de sel
- ★ Sucre glace

Ustensiles : Plat à four en terre ou Moule à manqué, Dénoyauteur, Jatte, Fouet, Bol

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,85 € (soit 0,64 € par personne)



Recette :

Beurrer un moule à manqué ou un plat à gratin en terre, saupoudrer de farine et mettre au réfrigérateur. Laver les mirabelles, les égoutter, les dénoyauter. Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) durant 10 minutes. Porter le lait à ébullition avec le sucre vanillé et laisser complètement refroidir. Dans une jatte battre les œufs en omelette (les casser un par un dans un bol), ajouter successivement en mélangeant la crème, le sucre, la farine, la Maïzena, la pincée de sel et l'alcool. Incorporer le lait froid et bien homogénéiser au fouet.

Disposer les mirabelles au fond du moule, verser dessus délicatement la préparation et faire cuire 40 minutes au four. Laisser tiédir 10 minutes four ouvert. Saupoudrer de sucre glace. Découper les parts directement dans le plat de cuisson. Consommer tiède ou complètement froid.

Boisson :

Une Clairette de Die servie à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.