

Le Clafoutis

Ingédients

800g de mirabelles
3 œufs
60 g de farine
6 biscuits à la cuillère
3 cuillères à soupe de poudre d'amandes
125g de sucre + 2 cuillères à soupe
1 sachet de sucre vanillé
30cl de crème liquide
1 cuillère à soupe d'eau de vie de prune
30g de beurre
1 pincée de sel

Préparation

1. Préchauffer le four th 6 (180°C)
2. Beurrer un moule à tarte et saupoudrer le fond et les bords avec 1 cuillère à soupe de sucre
3. Ecraser grossièrement les biscuits à la cuillère au fond du moule
4. Disposer dessus les fruits coupés en deux et dénoyautés
5. Battre les œufs avec la crème, l'eau-de-vie, 125g de sucre, le sucre vanillé, le sel et la farine.
6. Napper les fruits avec la préparation et parsemer la surface de poudre d'amandes
7. Enfourner et laisser cuire 20 ou 30 minutes. Retirer du four lorsque la surface est dorée, et saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre

Variantes

Ce clafoutis est très bon avec des cerises, des abricots, des pêches....