**Clafoutis aux mirabelles**



Ingrédients : (pour 6 personnes)

- 300 g de mirabelles  
- 50 g de farine  
- 50 g de maïzena  
- 60 g de sucre en poudre  
- 20 cl de lait  
- 5 cl de crème liquide  
- 3 œufs  
- 1 noix de beurre  
- 1 sachet de sucre vanillé

Recette :

Rincez les mirabelles sous un filet d'eau froide. Coupez-les en deux et ôtez le noyau.

Dans un saladier, fouettez les œufs entiers avec le sucre. Ajoutez la farine, la maïzena, puis le lait petit à petit. Fouettez la préparation jusqu’à ce qu’elle soit bien lisse et sans grumeaux.

Beurrez un moule à gratin et déposez les mirabelles dans le plat. Versez la pâte sur les fruits. Saupoudrez le clafoutis avec le sucre vanillé.

Cuisson :

Faites cuire le clafoutis pendant 40 mn à 180°, jusqu’à ce qu’il soit bien doré. Servez tiède ou froid.

***http://www.evacuisine.fr/***