

# Petits cakes aux mirabelles

*et à la vanille*



## Pour 6 petits cakes ou un grand moule

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 150 g ou 36 mirabelles (voire + ou - en fonction des moules)
- 3 œufs (calibre moyen)
- 150 g de farine avec levure incorporée ou farine + 1 c à café de levure
- 110 g de sucre
- 125 g de beurre salé (température ambiante)
- 1 gousse de vanille
- 20 g de poudre d'amandes
- 1 c à soupe d'eau-de-vie de mirabelles (facultatif)

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Ouvrez la gousse de vanille et grattez l'intérieur avec un couteau pour en récupérer les graines.

Dans un saladier, mélangez énergiquement le beurre mou (pas fondu), les grains de vanille et le sucre à l'aide d'une spatule.

Ajoutez les œufs un à un en mélangeant entre chaque ajout.

Incorporez la poudre d'amandes et la farine à levure incorporée tamisée à l'aide d'un fouet.

Parfumez avec l'eau-de-vie de mirabelles (ou kirsch).

Dénoyotez les mirabelles.

Répartissez une cuillère à soupe de pâte dans chaque petits moules ou un grand moule beurré pour autre que silicone. *Il faut recouvrir le fond du moule.* Posez les mirabelles sur la pâte. Recouvrez avec le reste de pâte. Posez 3 mirabelles sur le dessus de la pâte sans trop les enfoncer.

Glissez au four pour 20 minutes + ou - en fonction de votre four.

Laissez les petits cakes refroidir.