

Clafoutis aux mirabelles

Pour 6 à 8 personnes :
600 g de mirabelles,
3 œufs + 1jaune,
20 cl de crème fraîche,
10 cl de lait,
25 g de beurre fondu,
75 g de cassonade,
1 c. à soupe de farine,
1 gousse de vanille,
2 c. à soupe de pistaches
en poudre.



Préchauffer le four th. 6/7 (200°).

Dénoyauter les mirabelles. Beurrer un plat à gratin, le poudrer avec un voile de cassonade, garder au frais.

Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre, les grains de vanille récupérés de la gousse fendue en deux et 1 pincée de sel,. Ajouter la farine puis le lait, la crème et le beurre fondu.

Mettre les mirabelles dans le plat et couvrir avec le mélange œufs et crème. Couvrir le dessus avec la poudre de pistache. Enfourner couvert d'un papier aluminium pour environ 25 mn. Au bout de ce temps, enlever l'aluminium, poudrer de sucre glace et ré-enfourner pour une quinzaine de minutes.

Sortir du four et laisser tiédir. Servir à température ambiante.