

Clafoutis aux Mirabelles By Cath



Nombre
6 personnes

Préparation
20 minutes

Cuisson
35-40 minutes

Pause
--

Version avec le robot Companion



DESSERT

INGREDIENTS :

- 300g mirabelles
- 150ml lait
- 3 œufs
- 50g beurre
- 60g sucre
- 30g farine
- 40g d'amandes en poudre

ETAPE N°1

- Préchauffer le four à 180°C
- Beurrer un moule à manqué (24cm diamètre)
- Laver les mirabelles.
- Les couper en deux et ôter les noyaux^[1]
- Disposer les demi mirabelles bien serrées dans le moule, face coupée sur le dessus^[2].

ETAPE N°2

Accessoires :
BATTEUR
Paramètres :
Vit.3/55°C/3mn

- Positionner le batteur dans la cuve du robot.
- Ajouter le beurre grossièrement coupé en dès
- Fermer le couvercle et lancer le robot à 55°C, à la vitesse 3 pendant 3 minutes.

ETAPE N°3

Accessoires :
BATTEUR
Paramètres :
Vit.6/--/2mn

- Ajouter le sucre et les œufs.
- Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 6 pendant 2 minutes

ETAPE N°4

Accessoires :
BATTEUR
Paramètres :
Vit.6/--/1mn

- Ajouter la poudre d'amande, la farine et le lait
- Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 6 pendant 1 minute.

ETAPE N°5

- Verser la préparation sur les mirabelles
- Cuire au four à 180°C pendant 35 à 40 minutes.

- Laisser tiédir légèrement avant de démouler.
- Déguster froid (ou tiède c'est encore meilleur !)



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

[1]



Conserver les noyaux de mirabelles :
Il reste toujours de la chair sur les noyaux de mirabelles.
Conserver les pour en faire un sirop, des bonbons ou une liqueur de mirabelles. Recettes : www.passionsbycath.fr



[2]



Pourquoi positionner les fruits FACE COUPEE sur le DESSUS ?
La raison est esthétique ! Eh oui, même si à froid la face bombée du fruit vous semble plus jolie, une fois cuite, la peau du fruit serait brûlée

