



Tôt fait aux mirabelles

Ingredients

3 oeufs
80g de sucre
50g de farine
30g de maïzena
8g de levure chimique
250g de lait entier
100g de crème fraîche épaisse
1cuillère à café d'arôme vanille
300g de mirabelles dénoyautées

Étape de la recette

Préchauffer le four 180C

Dans un récipient fouetter ensemble les oeufs et le sucre.

Verser la farine, la levure et la maïzena, puis le lait, la crème et l'arôme vanille et mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

Verser la préparation dans un moule et parsemer de mirabelles.

Enfourner environ 40 minutes

Laisser complètement refroidir avant de démouler et saupoudrer de sucre glace