



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 crème épaisse entière
1 cuillère à café d'arôme vanille
300g de mirabelles dénoyautées

Étape de la recette

Préchauffer le four à 180°C

Dans le bol mettre le fouet, les oeufs, le sucre et l'arôme de vanille 40s/vitesse 3.5

Ajouter la farine, la maïzena et la levure 10s/vitesse 3

Verser le lait et la crème 20s/vitesse 3.5

Verser la préparation dans le moule et parsemer les mirabelles

Enfourner pendant environ 40 minutes

Laisser complètement refroidir avant de démouler et saupoudrer de sucre glace