

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

Prchauffer le four 180C

Dans un rcipient fouetter ensemble les oeufs et le sucre.

Verser la farine, la levure et la maïzena, puis le lait, la crme et l'arme vanille et mlanger jusqu' obtenir une pte bien lisse.

Verser la prparation dans un moule et parsemer de mirabelles.

Enfourner environ 40 minutes

Laisser compltement refroidir avant de dmouler et saupoudrer de sucre glace

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr