

# Recette de cuisine



## **CLAFOUTI AUX MIRABELLES**

*Septembre 2022*



*By Question des Qi Libres*

N°5

# CLAFOUTI AUX MIRABELLES

## Les ingrédients pour 4 personnes



90 g de Sucre



60 g de Farine



1 pincée de Sel



45 g de beurre



150 g de  
Crème fraîche



3 Œufs



750 g de  
Mirabelles

## Ustensiles



1 Saladier



1 fouet



1 pèse aliments



1 moule ou 4 moules  
individuels



1 four

# CLAFOUTI AUX MIRABELLES

---

## Préparation

- 1- Préchauffer le four à 180°C (th 6)
- 2- Laver, dénoyauter et couper en deux les fruits. Réserver
- 3- Dans un saladier, battre les oeufs, le sucre et le sel.
- 4- Ajouter ensuite la crème, la farine et le beurre préalablement fondu.  
Mélanger de nouveau de façon à obtenir une pâte homogène. Réserver.
- 5- Beurrer le moule et saupoudrer le fond du plat avec un peu de sucre puis disposer y vos fruits.
- 6- Verser le mélange sur les fruits.
- 7- Enfourner 30 min
- 8- Servir tiède

Bon appétit !!!!!!!



*Vous pouvez retrouver toutes les publications sur:*

*Mes réseaux sociaux :*



*questiondesqilibres*



*@coaching.questiondesqilibres*

*Les versions téléchargeables en PDF*

*sur mon site web :*

*<https://questiondesqilibres.webador.fr>*



*By Question des Qi Libres*