



Flan aux Mirabelles de Lorraine

Préparation : 20 mn Cuisson : 40 mn Attente : Difficulté : Coût :

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

- 250 g de mirabelles dénoyautées
- 20 g de beurre pour le moule
- 125 g de farine
- 4 oeufs
- 25 cl de lait
- 100 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

Beurrez un moule rond en terre, disposez les mirabelles dénoyautées.

Dans un bol, mélangez énergiquement la farine, les oeufs et le sucre. Incorporez le lait tiède, le sel, le beurre fondu. Versez la préparation sur les mirabelles.

Glissez le moule à four chaud pendant 35 à 40 mn. Laissez cuire. Saupoudrez de sucre glace et servir tiède.

SUGGESTIONS ET CONSEILS

Vous pouvez parfumer la préparation avec une cuillère à soupe d'eau-de-vie de mirabelle.

NOTES

