

CLAFOUTIS MIRABELLES, MASCARPONE & AMANDES

Pour 6 gourmands

Préparation : 10 min après dénoyautage des mirabelles ...

Cuisson : 35 à 40 min



- 1 kg de mirabelles**
- 100 g d'amandes en poudre**
- 200 g de sucre blond de canne**
- 2 cuillères à soupe de Maïzena**
- 1 pincée de sel**
- 4 œufs**
- 250 g de mascarpone**
- 1 voile de cannelle en poudre**

- 1 Laver et dénoyauter les mirabelles.
- 2 Beurrer un moule à gratin de 20 x 30 cm et le saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre et d'un voile de cannelle.
- 3 Disposer les 3/4 des mirabelles au fond du moule.
- 4 Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- 5 Dans un grand bol, mélanger le reste du sucre, la poudre d'amandes, la Maïzena et le sel.
- 6 Dans un autre bol, fouetter les œufs.
- 7 Détendre le mascarpone avec un peu d'œuf battu, puis ajouter le reste des œufs battus et mélanger au contenu du premier bol.
- 8 Verser l'appareil sur les mirabelles. Disposer sur le dessus de la pâte le 1/4 restant des fruits.
- 9 Enfourner pour 35 à 40 min à 180°C.
- 10 Laisser refroidir et mettre au frais jusqu'au service pour un effet « cheesecake ». On peut le manger tiède aussi.