

Clafoutis aux mirabelles de la Javie, au miel d'Aiglun, poudre d'amandes de Valensole



Ingrédients 4 personnes:

- 150 g de mirabelles de la Javie,
- 2 prunes rouge du Brusquet,
- 30 g de farine,
- 4 cuillères à soupe de miel d'Aiglun,
- 35 g de poudre d'amandes de Valensole,
- 20 g de sucre en poudre,
- 375 ml de lait écrémé,
- 2 œufs,
- 0.5 pincée de sel,
- vanille en poudre.

1. Lavez et placez les mirabelles au fond de 4 petits ramequins. Vous pouvez tout à fait dénoyauter les mirabelles mais cela atténuera le goût. Lavez et coupez les prunes rouges en petits tronçons et placez-les avec les mirabelles.
2. Mélangez les œufs en omelette puis ajoutez le sucre et le miel. Mélangez bien.
3. Versez dessus alternativement la farine, la poudre d'amande et le lait sans cesser de remuer.
4. Ajoutez ensuite la pincée de sel et un peu de vanille.
5. Versez le tout sur les mirabelles/prunes rouges et placez les ramequins au four chaud (190°) pour 45-50 minutes. Servir tiède avec une boule de glace.

Bonne dégustation !

Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook et sur le site <http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>
D'autres recettes gourmandes tous les premiers lundi de chaque mois en collaboration avec
l'Etal des 3 vallées à Digne, Fréquence Mistral, Haute Provence info

Magasin



Fréquence Mistral Digne



Haute Provence Info



Facebook PAYAN Frédéric

