

Clafoutis "concentré de Lorraine"

- Mirabelles coupées en deux et dénoyautées...pour la quantité: autant que nécessaire pour couvrir le fond de votre moule
- 80 g de farine
- 1/2 litre de lait
- 80 de sucre
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de Bergamotes de Nancy
- Beurre pour le moule



--> Beurrer le moule et le couvrir des mirabelles.

Délayer la farine dans 1/3 du lait, ajouter les œufs et le sucre et les battre le tout. Verser le reste du lait et mélanger.

Verser la préparation sur les fruits et enfourner à 180°C pour 30mn.

Pendant ce temps, concasser les Bergamotes. Les disposer sur le clafoutis au bout de 30mn et prolonger la cuisson de 10mn.

Servir tiède ou froid.

Bon appétit !!

