Far aux mirabelles

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 100 g de farine
- 3 œufs
- 75 g de sucre (**)
- 400 ml de lait
- 1 cas d’eau de vie
- 300 à 400 g de mirabelles
- 15 gr de beurre + un peu de beurre pour le moule

Réalisation

- Faire tiédir le lait avec le beurre. Beurrez légèrement votre moule.
- Lavez les mirabelles puis dénoyautez les et disposez les dans le moule.
- Dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre et les œufs.
- Ajoutez progressivement lait tiédit, l’eau de vie, et mélangez jusqu’à obtenir une pâte bien homogène.
- Versez cette préparation sur les fruits. Pour disposer d’un far avec un joli visuel, n’hésitez pas à déplacer légèrement les fruits à l’aide de la pointe d’un couteau.
- Enfournez pour 10 minutes à 200° puis 30-35 minutes à 180°C (chaleur tournante) ou mettre au rice cooker avec le mode "cake"

Laissez refroidir et dégustez ce far aux mirabelles frais.

Revision #1
Created 2025-08-15 11:04:21 UTC by Guigui
Updated 2025-08-15 11:05:08 UTC by Guigui