

La Lorraine est le 1er producteur mondial de mirabelles (70%).

Elle a été rapportée des croisades au XVème siècle par le Duc d'Anjou et de Lorraine, René Ier.



Il existe une multitude de recettes, voici celle très gourmande d'un **clafoutis parfait aux mirabelles**

### **Ingrédients**

- 700 grammes de mirabelles
- 100 grammes de sucre
- 50 grammes de farine
- 3 œufs
- 25 cl de lait
- 25 cl de crème entière liquide
- 2 cuillères à soupe de rhum ou vanille

### **La recette**

- Préchauffer le four à th 6 - 180°.
- Beurrer un moule de diamètre 26 cm environ.
- Dénoyer les mirabelles, les couper en deux et les répartir dans le fond du moule.
- Mélanger la farine avec les œufs , le sucre, la crème et le lait.  
Ajouter les deux cuillères à soupe de liqueur de mirabelles.
- Verser le mélange sur les mirabelles et enfourner pour 40 minutes environ, attention le clafoutis doit rester moelleux voire tremblotant !

~~~~~

### **Variantes sans gluten**

Remplacer la farine par 50 g de maïzena