

# CLAFOUTIS AUX MIRABELLES ET A LA CREME DE MARRON

Pour 6 gourmands  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 40 min



**450 g de mirabelles**

**1 jus de citron**

**4 cuillères à soupe de Maïzena**

**180 g de sucre**

**2 belles cuillères à soupe de crème de marron**

**4 œufs entiers + 2 jaunes**

**45 cl de lait (ou mélange crème liquide/lait)**

**20 g de beurre + 1 cuillère à soupe de sucre en poudre roux pour le moule**

- 1 Préchauffer le four th 6/7 à 200°C.
- 2 Beurrer un moule de 30 cm de diamètre et en saupoudrer le fond de sucre roux (mon moule, en silicone pour pouvoir démouler le clafoutis, mesure 22-23 cm : d'où un clafoutis plus épais et qui a bien mis 15 min supplémentaires pour cuire).
- 3 Laver et sécher les mirabelles. Les dénoyauter et les laisser macérer avec le jus de citron.
- 4 Dans un saladier, mélanger les œufs + les jaunes et le sucre en poudre. Ajouter la Maïzena, la crème de marron et le lait (ou le mélange crème liquide + lait).
- 5 Mélanger pour obtenir une préparation homogène.
- 6 Répartir les mirabelles et leur jus dans le moule. Verser la pâte dessus.
- 7 Enfourner et laisser cuire 40 min.
- 8 Servir tiède ou froid.