

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes
Préparation 25 minutes
Cuisson 35 minutes

Rincer les mirabelles, les inciser pour les dénoyauter en les gardant entières.
Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).
Mélanger la farine, la levure et le sel.
Travailler dans un saladier le beurre mou avec le sucre, et 1 sachet de sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.
Incorporer les oeufs un par un, puis la farine et le lait.
Beurrer un moule à tarte, verser la pâte et répartir les mirabelles en les enfonçant légèrement.
Cuire environ 35 minutes.
Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Démouler et laisser refroidir sur une grille.
Saupoudrer légèrement de sucre glace.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image.
Gâteau simple et bon.
Vous pouvez réaliser ce gâteau également avec des quetsches.

Ajouter un commentaire



GÂTEAU DORE AUX MIRABELLES



Ingrédients

600 g de mirabelles
200 g de farine
80 g de sucre
100 g de beurre + pour le moule
3 oeufs
4 c. à soupe de lait
1 sachets de
sucre vanillé
1 sachet de
levure chimique
1 pincée de sel



