

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 4/6 personnes  
Préparation 15 minutes  
Cuisson 40 minutes

Dans un saladier, fouettez énergiquement les oeufs et le beurre fondu. Ajoutez la crème fraîche et la farine en pluie sans cesser de mélanger pour éviter les grumeaux. Coupez le reblochon en petits morceaux avec la croûte et incorporez à la préparation . Assaisonnez de sel fin et de poivre du moulin. Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6) Beurrez et farinez un plat à gratin de 20/22 cm. Versez-y la préparation, puis ajoutez les mirabelles. Faites cuire le clafoutis pendant 40 minutes. Laissez-le refroidir et saupoudrez légèrement de sucre glace avant de servir. Dégustez tiède et accompagné d'une salade verte à l'huile de noix

Source  
Cuisine d'été (télé-loisirs).

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

L'association du reblochon et des mirabelles, m'a intrigué, mais petite recette sucré-salé très sympa, pour moi le soir, accompagnée d'une salade verte, mais vous pouvez aussi la déguster en dessert. (au goût de chacun).

Très agréable au palais.

Pour cette recette, j'ai utilisé 285 g de reblochon, pour moi c'est suffisant, 400 g de mirabelles dénoyautées, 30 g de beurre.

Cuisson chaleur tournante à 180°C.

Vite à vos recettes, car les mirabelles sont éphémères, et c'est tellement bon.

Vous pouvez les congeler entières ou dénoyautées sur du papier alu et ensuite les répartir dans des sachets.

Cuisinez-les congelées, elles ne noirciront pas.

### Ajouter un commentaire



### CLAFOUTIS DE REBLOCHON DE

### SAVOIE AUX MIRABELLES



### Ingrédients

400 g de reblochon de savoie  
300 g de mirabelles dénoyautées  
3 oeufs entiers  
45 g de farine  
15 cl de crème liquide  
45 g de beurre fondu  
2 cuillerées à soupe de sucre glace (facultatif)  
sel fin, poivre du moulin



