### Clafoutis

#### Ingredienti

800 g di Mirabelles

3 uova

60 g di farina

6 biscotti a cucchiaio

3 cucchiai di polvere di mandorle

125 g di zucchero + 2 cucchiai

1 bustina di zucchero alla vaniglia

30cl di crema liquida

1 cucchiaio di vita a prugna

30 g di burro

1 pizzico di sale

#### Preparazione

1. Preriscaldare il forno TH 6 (180 ° C)
2. Burro una padella e cospargere il fondo e bordi con 1 cucchiaio di zucchero
3. Schiacciare approssimativamente i biscotti con un cucchiaio sul fondo dello stampo
4. Posizionare i frutti tagliati a metà e messo su di essa
5. Sbattere le uova con la crema, il brandy, 125 g di zucchero, zucchero alla vaniglia, sale e farina.
6. Richiedere i frutti con la preparazione e cospargere la superficie della polvere di mandorle
7. Cuocere e cuocere per 20 o 30 minuti. Togliere dal forno quando la superficie è dorata e cospargere con un cucchiaio di zucchero

#### Varianti

Questo clafoutis è molto bravo con ciliegie, albicocche, pesche ....