

Quatre quarts aux mirabelles confites



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 45 mn

Après un échec sur une charlotte, il me fallait très vite refaire un gâteau que j'avais promis pour le repas... Voici donc le quatre quarts à la cloclo !

Ingrédients

- mirabelles - congelées pour moi
- alcool de mirabelle
- 3 oeufs
- 200 g de farine
- 200 g de beurre fondu
- 200 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Placer les mirabelles dans un plat à tarte tatin et les faire caraméliser au four. Ajouter un peu d'alcool de mirabelle et laisser confire.
- 2 Dans un récipient, préparer la pâte du gâteau : mélanger les oeufs et le sucre, ajouter la farine, la levure et le sel. Terminer par le beurre fondu.
- 3 Verser cette pâte dans le plat contenant les mirabelles confites.
- 4 Enfourner 45 minutes à 180°C (th.6) tout en surveillant.
- 5 Une fois le gâteau cuit, le retourner sur un plat et le laisser refroidir.

Proposé par



clomazu

Je suis une nordiste, nous habitons un petit coin de la Dordogne, (7 à 8 maisons habitées) où avec mon mari on s'est retiré, étant à la retraite tous les deux, mais du fait de nos emplois (l'armée) nous sommes des déracinés aussi bien géographique que familiale!!

J'adore faire la cuisine, les conserves, les confitures

Vous pouvez vous rendre sur "**chez claudine**" où j'essaie de donner un peu de temps pour vous tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

