



Far Lograin aux mirabelles

Par La Popotte sans chichis



Ingrédients

300 g de mirabelles

3 œufs

50 g de sucre

40 cl de lait entier

65 g de farine

40 g de beurre

1.5 bouchons de rhum

Rincez et dénoyauter vos mirabelles.

Dans un saladier, faire fondre le beurre. Ajoutez les œufs, bien mélangez.

Incorporez la farine, le sucre.

Délayez au fouet en ajoutant le lait mélangé au rhum petit à petit.

Versez votre appareil à far dans un moule beurré.

Rajoutez les mirabelles.

Cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 40 à 45 min.