Far aux mirabelles

Bonjour à toutes et tous

Pour mon plus grand bonheur, la saison des mirabelles est enfin arrivée. La mirabelle et moi.. ou plutôt les prunes et mois, c'est une affaire d'addiction. Qu'elle soit crue, cuite, en confiture ou en dessert, c'est pour moi un vrai régal. Après quelques poignées kilos gobées crues, je n'ai résisté à l'appel du dessert. Point envie de gâteau ou de tarte, alors j'ai déniché sur le net la délicieuse idée d'un Far aux mirabelles. Si vous ne connaissez pas, le Far est un dessert classique de Bretagne, proche du clafoutis mais légèrement plus épais. On le réalise traditionnellement aux pruneaux, cependant il se prête bien à toute déclinaison fruitée. Donc une recette basique de Far, des mirabelles, un peu d'eau de vie de mirabelle (l'alcool relève toujours bien les desserts) et voici un dessert familial et gourmand.

A la dégustation, ce fut clairement LA meilleure recette de dessert aux mirabelles que j'ai eu la chance de déguster. Le fondant des mirabelles s'associe très bien à la pâte à far, le goût fruité parfume le tout agréablement, et la petite touche d'eau de vie représente « la cerise sur le far ». A mon grand étonnement, petits gourmands et mon mari – pourtant très peu fans de ce fruit – l'ont également dégusté avec plaisir.

Excellente gourmandise ne devant rester cachée, j'aimerais vous partager la recette. En espérant que cela vous régale autant que nous, bonne journée.

~ Far aux
mirabelles ~
© Au Fil du Thym

Recette : Far aux mirabelles

Saison de la recette : Août – Début Septembre

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 100 g de farine
- 2 œufs
- 75 g de sucre (**)
- 400 ml de lait
- 1 cas d’eau de vie
- 300 à 400 g de mirabelles
- 15 gr de beurre + un peu de beurre pour le moule

Réalisation

- Faire tiédir le lait avec le beurre. Beurrez légèrement votre moule.
- Lavez les mirabelles puis dénoyautez les et disposez les dans le moule.
- Dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre et les œufs.

- Ajoutez progressivement lait tiédit, l’eau de vie, et mélangez jusqu’à obtenir une pâte bien homogène.
- Versez cette préparation sur les fruits. Pour disposer d’un far avec un joli visuel, n’hésitez pas à déplacer légèrement les fruits à l’aide de la pointe d’un couteau.
- Enfournez pour 10 minutes à 200° puis 30-35 minutes à 180°C (chaleur tournante).

Laissez refroidir et dégustez ce far aux mirabelles frais.

Astuces :

- Pour alléger ce far, vos pouvez remplacer la moitié de la farine par de la maïzena
- (**) Si vous préférez un dessert peu sucré, descendez le sucre à 60 gr.
- Variantes : Remplacez les mirabelles par des quetsches ou des reines claude. Dans les deux

---