

# Far aux mirabelles (Mira, ma belle...)

Bonjour à tous,

Oui !! Cela y est, les températures sont tombées, on peut rallumer le four.. Alors si on se préparait un bon dessert de saison ? Si vous êtes comme nous cela vous aura manqué .. Et la recette que je vous propose aujourd'hui devrait vous plaire ☐

Pour mon plus grand bonheur, la saison des mirabelles est enfin arrivée. La [mirabelle](#) et moi, c'est un peu beaucoup :

« *Mamma mia, here I go again*

*My my, how can I resist you?*

*Mamma mia, does it show again?*

*My my, just how much I've missed you* » © Abba (\*)

C'est limite de l'addiction en fait. 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..

« *Mamma mia, here I go again*

*My my, how can I resist you?* »

☐

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 ». Presque un extase. 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 moi ! ☐

~~~~~



~ FAR AUX  
MIRABELLES ~

~~~~~

## Recette : Far aux mirabelles

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

### Ingrédients

Pour 4 personnes :

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

### Réalisation

1. Faire tiédir le lait avec le beurre. Beurrez légèrement votre moule.
2. Lavez les mirabelles puis dénoyotez les et disposez les dans le moule.
3. Dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre et les œufs.
4. Ajoutez progressivement lait tiédi, l'eau de vie, et mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
5. 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.
6. Enfournez pour 10 minutes à 200° puis 30 minutes à 180°C.

Laissez refroidir et dégustez frais.



### Astuces :

- Utilisez un moule plutôt étroit pour disposer d'une bonne épaisseur de far – Pour moi, ce fut un moule carré 20 cm pour moi.
- Pour alléger ce far, vous 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 claudes.

Note (\*) : Traduction de la chanson :  
« *Mamma Mia, me voilà à nouveau  
Mon dieu, comment puis-je te résister ?  
Mamma Mia, est-ce que ça se voit encore ?  
Mon dieu, tu m'as tellement manqué* »

~~~~~

**Suggestions Maison** : D'autres idées aux mirabelles

Gâteau renversé aux mirabelles



Tarte aux mirabelles simplissime



~~~~~

Bonne journée à tous et toutes ☐