

## FLAN AUX MIRABELLES

RECETTE N°5407

### NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 5/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 40 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 800 g de mirabelles
- beurre
- 4 oeufs
- 150 g de sucre
- 100 g de poudre d'amandes
- 250 g de fromage blanc

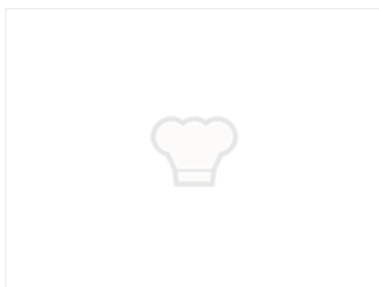
### MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- couteau de cuisine
- moule à flan
- terrine
- fouet

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 5 ETAPES A SUIVRES

01. Lavez et dénoyotez 800 g de mirabelles.
02. Beurrez un plat allant au four et à la table.
03. Disposez les fruits en plusieurs couches dans le plat.
04. Battez 4 oeufs et 150 g de sucre en mélange moussoux, ajoutez 100 g de poudre d'amandes et 250 g de fromage blanc.
05. Versez sur les fruits et faites cuire à four moyen préchauffé pendant 40 mn environ.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---