Tiphaine Campet

Desserts aux fruits, glaces et flans

Mirabelles caramélisées

20 min	10 min	10 min	0	270
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les mirabelles caramélisées

400 g **Mirabelle(s)**
100 g **Sucre roux**
60 g **Beurre**

Étape 1

Préparation des mirabelles caramélisées

1. Avec un couteau d'office, inciser les mirabelles de manière à enlever le noyau.
2. Faire fondre les trois quarts du beurre dans une poêle. Une fois fondu, ajouter la cassonade et mélanger. Ajouter les mirabelles puis le reste de beurre.
3. Une fois les mirabelles bien enrobées de caramel, les retirer de la poêle et les réserver dans un bol.