



Desserts aux fruits, glaces et flans
Mirabelles caramélisées



20 min 10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

270

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.