

## Gratin de mirabelles et quetches à la vanille

**Portions :** 4 Pers.

**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 30 minutes

60 g de farine semi-complète

750 g de mirabelles et quetches  
dénoyautées

150 g de crème fraîche

3 œufs

40 g de sucre

45 g de beurre

1 sachet de sucre vanillé



Préchauffer le four à th.6 (180°C).

Prendre un saladier et y casser les œufs.

Ajouter le sucre et le sucre vanillé puis mélanger.

Incorporer ensuite la farine, puis la crème fraîche.

Faire fondre le beurre dans une casserole, puis l'ajouter à la préparation.

Incorporer ensuite les prunes.

Prendre ensuite un plat, le beurrer, puis y verser la préparation.

Enfourner et laisser cuire pendant 30 min.

Servir tiède ou frais.