

## Gâteau renversé aux mirabelles

### Ingrédients

800g de mirabelles dénoyautées  
100g de beurre mou  
100g de sucre roux  
3 œufs  
180g de farine  
1 sachet de levure chimique  
1 cuillère à soupe de semoule fine  
3 cuillères à soupe de lait  
2cl d'eau de vie de mirabelle

### Préparation

Préchauffer le four à température moyenne. Beurrer et saupoudrer un moule à manqué fond et bords avec une cuillère à soupe de sucre roux puis placer les mirabelles dans le moule. Les saupoudrer avec la semoule.

Dans une terrine, travailler le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajouter les œufs entiers un par un. Incorporer la farine et la levure puis le lait et l'eau de vie de mirabelle. Bien mélanger la pâte.

Verser la pâte sur les fruits. Faire cuire le gâteau à four moyen 35 minutes environ. A la sortie du four, attendre un instant puis démouler le gâteau en le retournant sur un plat de service.

*Recette tirée du site [www.750g.com](http://www.750g.com)*