



GATEAU RENVERSE AUX MIRABELLES

pour un moule à manqué de ø24 cm

600g mirabelles - 1 pot de crème de Salidou de 220g (caramel au beurre salé) - 100g beurre - 80g sucre semoule - 40g sucre roux - 1 sachet ou 1 grosse cuillère à soupe de sucre vanillé - 25g maïzena - 50g poudre d'amande brute - 90g farine - 1 sachet ou 1 cuillère à soupe de levure chimique - 2 oeufs -

Dénoyauter les mirabelles et les partager en deux. Etaler la crème de Salidou au fond du moule à manqué. Ranger les mirabelles face bombée vers le fond.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Fouetter au mixeur le beurre ramolli , le sucre semoule, le sucre vanillé. Ajouter les oeufs un par un, puis la farine, la maïzena, la poudre d'amandes, la levure et le sucre roux. Fouetter jusqu'à mélange homogène. Couvrir les mirabelles avec ce mélange. Lisser la surface avec une spatule métallique. Enfourner et cuire 40 minutes. Laisser refroidir sans démouler.

Démouler délicatement, placer au frais jusqu'au moment du service.