**Biscuit aux mirabelles**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/08/Biscuit-aux-mirabelles-IMG_5984_34945.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Les fruits :**  
**- 25 mirabelles** **- 150 g de sucre** **- 4 càs d'eau**  
**Le biscuit :  
- 130 g de beurre** **- 125 g de sucre** **- 2 œufs + 1 jaune**  
**- 1 gousse de vanille** **ou ½ càc de poudre de vanille** **- 100 ml de lait**  
**- 170 g de farine** **- 2 càc de levure chimique** **- 50 g d'amandes en poudre**  
**- quelques** [**amandes**](http://recettes.de/amande) **effilées**

**1 moule à manqué de 24 cm de diamètre**  
**(moule à tarte Tatin pour moi)**  
**Préchauffage du four à180°C (Chaleur tournante)**

**Les fruits :**Laver et essuyer les mirabelles. Les couper en deux et retirer les noyaux.  
Mettre le sucre et l'eau dans le moule.  
Faire chauffer en remuant le plat jusqu'à obtention d'un caramel ambré.  
Retirer du feu et disposer immédiatement les demi-mirabelles bien serrées en cercle harmonieux. Réserver.  
**La pâte :**Travailler le beurre en pommade avec le sucre.  
Ajouter les œufs et le jaune ainsi que les grains de vanille.  
Travailler au fouet jusqu'à obtention d'une crème lisse et mousseuse.  
Incorporer le lait, la farine, la levure et la poudre d'amandes.  
Travailler pour obtenir une pâte homogène.  
Verser la pâte sur les mirabelles.  
Enfourner pour 35 minutes environ.  
Retirer du four et laisser tiédir quelques minutes de démouler sur le plat de service.  
Faire griller quelques amandes effilées dans une poêle à sec et les répartir sur le gâteau.