 **Moelleux mirabelles**

 **Pour 12 moelleux**
Préparation : 30 minutes - Cuisson : 30 minutes

 **- 200 g de mirabelles surgelées + 24**
**- 1 orange non traitée
- 1 càs d'eau de fleur d'oranger
- 120 g de crème fraîche
- 3** [**œufs**](http://recettes.de/oeufs) **- 160 g de farine
- 100 g de sucre
- 40 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 2 càc de levure chimique
-  sucre glace**

**2 plaques de 6 empreintes briochettes en silicone
Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).**

Mettre dans un petit saladier la farine et la levure mélangées.
Ajouter le sucre en poudre, le beurre très mou, le sel, la crème, les œufs et l'eau de fleur d'oranger.
Râper le zeste de l'orange au dessus du mélange. Battre au fouet électrique.
Couper les oreillons de mirabelles surgelés en 4 et les mélanger à la pâte.
Remplir les empreintes aux 2/3. Enfourner pendant 15 minutes.
Pendant ce temps quadriller au couteau les 24 oreillons de mirabelles restants.
Sortir les plaques du four.
Déposer sur chaque gâteau 2 oreillons de mirabelles.
Saupoudrer de sucre glace.
Remettre au four pour 15 minutes.Démouler tiède.
Je les ai servis avec de la crème anglaise et quelques gouttes de coulis de framboises.