

Clafoutis aux cerises au mascarpone

Pour 8 personnes

Préparation : 5 min - Cuisson : +/-30 min

Ingrédients :

- +/- 500g de cerises (dénoyautées ou pas)
- 3 œufs
- 60g de sucre + 50g sur les fruits
- 1 pincée de sel
- 125g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 10cl de lait
- 250g de mascarpone
- 2 cs d'extrait d'amande amère
- 20g pour le moule
- Sucre glace



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet, un plat à tarte et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Déposer le moule à tarte sur la plaque aluminium perforée.
- Fouetter les œufs avec les 60g de sucre et la pincée de sel.
- Ajouter le mascarpone, le lait et l'extrait d'amande.
- Incorporer la farine et la levure.
- Disposer les fruits dans le plat à tarte beurré avec les 20g de beurre. Saupoudrer de 50g de sucre sur les fruits.
- Verser l'appareil sur les fruits.
- Cuire 30 minutes environ.
- Déguster tiède ou froid en ayant saupoudré d'un peu de sucre glace.

Bon appétit !