***Clafoutis cerises-amande amère et au mascarpone***



***Pour 4 personnes***

250g de mascarpone

110ml de lait

75g de sucre

2 cc amande amère

1 œuf

50g maïzena

250g de cerises dénoyautées

Préchauffez le four à 160°C.

Huilez un plat à tarte de 22cm de diamètre et versez-y les cerises.

Dans un cul de poule, mélangez le mascarpone et le lait, faites bien attention à éliminer tout les éventuels grumeaux.

Ajoutez l'arome d'amande amère, le sucre et l'œuf. Mélangez bien avant d'incorporez la maïzena.

Versez cette préparation sur les cerises dans le plat à tarte et enfournez à 160°C pendant 40 à 45 minutes selon votre four. Une fois la cuisson terminée vous pouvez passez votre clafoutis 2 minutes sous le grill du four pour le faire dorer.