

Clafoutis cerises griottes

pour 6 personnes

Ingrédients

700 g de Griottes noires
3 œufs fermiers
80 g de sucre muscovadova
30 g de sucre à la vanille
30 g de mascarpone
20 cl de crème fleurette
30 g de maïzena
50 g de farine
20 g de beurre demi-sel
1 cuillère à soupe pour le moule
et une noix de beurre demi-sel



Préparation :

Laver les cerises sans enlever le noyau.

Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.

Dans un saladier, battre les œufs et les sucres, incorporer peu à peu le mascarpone, la maïzena, la farine puis la crème fleurette.

Ajouter le beurre fondu et l'incorporer à la pâte.

Mettre les cerises dans un plat à tarte beurré au préalable avec la cuillère de sucre et verser la pâte. Enfourner à 210° les 20 premières min et les 20 min restantes baisser la température du four à 180°.

*Bon appétit
Jessica Virzi
Coach culinaire*