

### CLAFOUTIS AUX DEUX CERISES



**Facile**

**Préparation: 25 à 30 mn**

**Cuisson: 35 à 40 mn**

**Pour 6 à 8 personnes:**

300 g de cerises burlat

200 g de cerises amarena (sans le sirop)

80 g de farine

100 g de sucre en poudre

30 cl de lait

150 g de mascarpone

Beurre pour le(s) moule(s) si nécessaire

Laver les cerises burlat rapidement et les essuyer. Les équeuter et les dénoyauter.

Préchauffer le four à 210°.

Au fouet, battre pendant quelques minutes le sucre et les œufs. Incorporer la farine en veillant à ne pas faire de grumeaux avant d'ajouter le mascarpone. Bien mélanger. Verser le lait doucement jusqu'à l'obtention d'un mélange parfaitement lisse.

Beurrer le ou les plat(s) si nécessaire disposer les cerises en alternant burlat et amarena. Verser doucement l'appareil à clafoutis et mettre au four de 35 à 40 minutes.

La pâte du clafoutis doit être entièrement prise, si le dessus se colore trop vite, couvrir avec un papier d'aluminium pour terminer la cuisson. Couper le four et laisser refroidir dans le four éteint.