

## Clafoutis de pommes à la cannelle

Pour 4 à 6 personnes:

- 500 g de pommes (ici des golden, 4 belles pommes)
- 100 g de sucre semoule (50 g suffisent si vos pommes sont bien mûres)
- 50 g de beurre
- 1 cc de cannelle
- 2 oeufs + 2 jaunes
- 10 cl de lait entier
- 20 cl de crème liquide
- 50 g de sucre roux
- 20 g de maïzena
- 1 trait d'extrait de vanille
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 g de beurre + 50 g de sucre semoule pour le moule



Préchauffer le four à 180°. Beurrer un moule de 25 cm de diamètre et saupoudrer le fond de sucre.

Peler et évider les pommes, puis les tailler chacune en 10 quartiers environ. Les poêler avec le beurre et le sucre semoule pendant 3 min à feu vif (*personnellement j'ai laissé caraméliser plus longtemps*). Saupoudrer de cannelle à la fin. Tapisser le fond du moule des quartiers de pommes.

Dans un cul-de-poule, battre les oeufs entiers, les jaunes avec le lait et la crème. Incorporer le sucre roux et la maïzena, puis ajouter l'extrait de vanille et le sucre vanillé. Mélanger bien jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène. *Personnellement j'ai tout mixé dans le thermomix.* Verser délicatement sur les pommes.

Enfourner et laisser cuire 35 min.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>