

## Clafoutis aux pommes et aux spéculoos

Pour 6 personnes:

- 100 g de spéculoos
- 60 g de beurre + un peu pour le moule
- 2 oeufs
- 50 g de sucre en poudre
- 1 cs de farine
- 30 cl de crème liquide entière
- 1/2 cc de cannelle
- 1 pincée de sel
- 5 pommes



Préchauffer le four à 180°.

Beurrer largement un moule de 24 à 26 cm de diamètre. Écraser les spéculoos en grosses miettes et les répartir au fond du moule.

Faire fondre le beurre. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre puis la farine. Ajouter la crème, le beurre fondu et la cannelle. Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel puis les incorporer délicatement à la préparation précédente.

Peler et épépiner les pommes, puis les couper en gros quartiers. Les disposer en rosace dans le moule en les serrant bien. Verser la pâte dessus et enfourner. Laisser cuire 35 à 40 min (pour ma part, 30 min à chaleur tournante), la surface doit être bien dorée.

Laisser tiédir un peu avant de servir.



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