 **Clafoutis pommes-spéculoos**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Pommes :**
**- 2 grosses** [**pommes**](http://recettes.de/pomme)
**- 30 g de beurre**
**- 50 g de sucre**
**Appareil :**
**- 2 œufs entiers + 2 jaunes**
**- 60 g de sucre roux**
**- 20 g de Maïzena®**
**- 150 ml de lait entier**
**- 150 ml de crème liquide**
**- 1 càc d'extrait de vanille**
**- 60 g de** [**spéculoos croustillant**](http://croquantfondantgourmand.com/comptoir-des-patissiers/)

**4 petits plats à four beurrés et saupoudrés de sucre en poudre**
**Préchauffage du four à 180°C** 

**Les pommes :**Couper les pommes en quatre.
Les peler et les épépiner et partager chaque quartier en 3 lamelles.
Faire chauffer le beurre dans une poêle et y déposer les quartiers de pommes.
Les retourner pour les imprégner de beurre sur chaque face.
Saupoudrer de sucre et les laisser dorer à feu vif pendant 2 minutes.
Les laisser refroidir puis disposer les lamelles dans chaque plat.
**L'appareil :**
Mettre les œufs entiers et les jaunes dans un saladier et les mélanger avec le sucre roux et la Maïzena®.
Ajouter l'extrait de vanille.
Verser le lait et la crème tout en mélangeant au fouet.
Incorporer enfin le croustillant spéculoos et mélanger pour que le mélange soit bien homogène (**quelques secondes au mixeur plongeant pour moi**).
Répartir l'appareil entre les ramequins.
Enfourner pour 35 minutes.
Servir immédiatement les clafoutis tout gonflés ou, si vous les préparez à l'avance, les passer quelques minutes au four (ou quelques secondes au micro-ondes) pour les servir tièdes.