 **Clafoutis pommes-spéculoos**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/02/Clafoutis-pommes-sp%C3%A9culoos-DSCN3074.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**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.