



## **Clafoutis aux pommes reinettes** *recette sans gluten*

*500 g de pommes reine des reinettes  
2 oeufs entiers + 2 jaunes  
50 g de Maïzena, 1 cuiller à soupe de sucre glace  
150 g de sucre en poudre  
2 cuiller à soupe de crème fleurette  
30 cl de lait entier, 20 g de beurre*

*Préchauffer le four à 210° Th7  
Laver et peler les pommes, les couper en 8, les épépiner.  
Les poêler 5 mn dans le beurre chaud avec 2 cuiller à soupe de sucre.*

*Faire chauffer le lait dans une casserole.  
Dans un saladier, délayer la Maïzena avec 2 cuiller à soupe d'eau froide.  
Incorporer le reste de sucre, les oeufs battus puis petit à petit le lait chaud et la crème.*

*Beurrer un moule à manqué de 20 cm de diamètre. Y déposer les pommes caramélisées, puis recouvrir avec la préparation.*

*Enfourner pour 30 mn.*

*Saupoudrer de sucre glace et déguster tiède.*

*Délicieux également avec des poires, des abricots ou tout autre fruit selon la saison*