

# Recette clafoutis : pommes reinettes et thym frais de ma grand-mère.

## Pour 6 personnes

Pour le moule :

- 30 g de beurre ;
- 50 g de sucre semoule.

Pour le clafoutis :

- 25 g de beurre ;
- 33 cl de crème fraîche ;
- 3 œufs ;
- 60 g de maïzena ;
- 2 sachets de sucre vanillé ;
- 20 g + 150 g de sucre semoule ;
- 1 pincée de sel fin ;
- 2 branches de thym frais ;
- 800 g de pommes reinettes (ou golden).

Préchauffez le four à 180 degrés (thermostat 6).

Pelez les pommes, épépinez-les et coupez-les en quartiers. Poêlez avec les branches de thym jusqu'à ramollissement puis saupoudrez de 20 g de sucre. Enlevez les branches de thym et faites caraméliser les pommes avec 150 g de sucre.

Beurrez et sucrez le moule puis rangez les pommes au fond.

Dans un saladier, versez la maïzena et les sucres (vanillé et semoule), le sel et ajoutez les œufs. Mélangez peu à peu. Versez la crème fraîche pour obtenir une pâte fluide. Mixez le tout pendant quelques secondes.

Versez cette préparation dans le moule.

Faire cuire au four pendant 35 à 40 minutes.

Servez chaud ou tiède.