**Clafoutis aux pommes, amandes et fève tonka**

Pommes, amandes et fève tonka, voici une belle association pour ce délicieux dessert d'automne prêt en un rien de temps.

[](http://storage.canalblog.com/48/73/713896/69493902.jpg)

**INGREDIENTS : 4 personnes**

3 grosses pommes  
3 œufs  
80 gr de sucre  
80 gr d’amandes en poudre  
40 gr de Maïzena  
25 cl de crème liquide  
70 cl de lait  
50 gr de beurre  
½ càc de fève de Tonka moulue

**PREPARATION :**

Peler et couper les pommes en morceaux.   
Les mettre dans un plat beurré et saupoudré de sucre.  
Dans un saladier battre les œufs avec le sucre. Ajouter la poudre d’amandes et la Maïzena. Ajouter le lait et la crème. Terminer avec le beurre fondu.  
Verser la préparation sur les pommes et faire cuire pendant 40 min à 180°C.  
Servir tiède.