

## *Pommes Farcies au Spéculoos et à la Cassonade*

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

- POMME(S) POUR COMPOTE	6 (boskop)
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	10 biscuits
- CASSONADE BLANCHE	50 g
- BEURRE	50 g
- CANNELLE	1/2 c à café

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 180°C.
- Lavez et évidez les pommes à l'aide d'une cuillère pour retirer les pépins et le cœur.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Émiettez les spéculoos.
- Ajoutez la cassonade et les spéculoos au beurre ainsi que la cassonade pour former une pâte sableuse.
- Farcissez les pommes de cette préparation.
- Enfourez pendant 25 minutes.
- Dégustez chaud ou tiède.

