

## Tarte aux Pommes et Spéculoos

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	1
- PÂTE AUX SPÉCULOOS	3 c à soupe
- POMME(S) JONAGOLD	2 - 3
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	8 - 10
- BEURRE	25 g coupé en dés

### Recette:

- Étalez la pâte avec le papier sulfurisé dans un moule à tarte.
- Faites-la cuire à blanc à 180°C pendant 12 minutes.
- A la sortie du four, étalez la pâte de spéculoos sur la tarte.
- Coupez les pommes en fines lamelles et disposez-les sur le fond de tarte.
- Faites fondre le beurre doucement au micro-onde.
- Dans un petit saladier, mélangez les spéculoos réduits en miettes (mixeur) avec le beurre pour former une sorte de crumble. Répartissez-le sur les pommes.
- Enfourez pour 22 minutes à 170°C.
- Laissez refroidir avant de déguster. Mieux, placez au frigo après complet refroidissement.

