

Tarte aux Dés de Pommes, Croûte de Spéculoos

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	10
- BEURRE	30g
- POMME(S) JONAGOLD	4
- CASSONADE BRUNE	1 c à soupe

Recette:

- Étalez la pâte avec le papier sulfurisé dans un moule à tarte.
- Faites-la cuire à blanc à 180°C pendant 12 minutes.
- Pendant ce temps, faites fondre le beurre doucement au micro-onde.
- Dans un petit saladier, mélangez les spéculoos réduits en miettes (mixeur) avec le beurre.
- A la sortie du four, étalez cette pâte de spéculoos sur la tarte avec le dos d'une cuillère.
- Coupez les pommes en petits dés (avec le coupe légumes) et disposez-les sur la tarte.
- Saupoudrez de cassonade brune.
- Enfournez pour 30 minutes à 170-175°C.
- Laissez refroidir avant de déguster. Mieux, placez au frigo après complet refroidissement

