

Tarte aux Pommes Spéculoos & Crumble Chocolat

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 50 minutes

Ingrédients :

- PÂTE BRISEE	1x
- PÂTE AUX SPÉCULOOS	2 c à soupe
- POMME(S) JONAGOLD	3
- FARINE	125g
- CASSONADE BLANCHE	65g
- BEURRE	65g
- CACAO AMER EN POUDRE	1 c à soupe bombée
- PÉPITES DE CHOCOLAT	50g

Recette :

- Faites le crumble en mélangeant la farine, la cassonade et le cacao. Intégrez-y le beurre (très) pommade. Travaillez du bout des doigts afin d'obtenir des grumeaux de mélange.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Déposez la pâte dans un moule à tarte sur le papier sulfurisé. Froncez les bords et piquez le fond à l'aide d'une fourchette.
- Étalez la pâte de spéculoos sur le fond de tarte.
- Retirez le trognon des pommes et pelez-les. Coupez ensuite en lanières. Déposez-les sur la pâte de spéculoos en rosace bien serrées.
- Recouvrez le tout avec le crumble.
- Enfourez pour 30 minutes.
- Sortez et démoulez. Laissez complètement refroidir avant de déguster.

