

## *Tarte aux Dés de Pommes-Cannelle et Pâte de Spéculoos*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- PÂTE BRISEE	1
- PÂTE AUX SPÉCULOOS	2-3 c à soupe
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	8
- SUCRE DE CANNE	1 c à soupe
- POMME(S) JONAGOLD	3
- CANNELLE	1 pincée

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 180°C.
- Étalez la pâte avec le papier sulfurisé dans un moule à tarte (ici, rectangulaire).
- Faites-la cuire à blanc pendant 12 minutes.
- Laissez le four allumé.
- Pendant ce temps, faites fondre doucement la pâte au spéculoos au micro-onde.
- Ecrasez finement les spéculoos.
- A la sortie du four, étalez cette pâte de spéculoos sur la tarte avec le dos d'une cuillère et saupoudrez de la moitié des biscuits concassés.
- Coupez les pommes en petits dés (avec le coupe légumes) et disposez-les sur la tarte.
- Saupoudrez de sucre de canne, du reste de spéculoos écrasés et de la cannelle.
- Enfournez pour 35 minutes à 180°C.
- Laissez refroidir avant de déguster.

### **Remarque:**

Vous pouvez réserver cette tarte au frigo après complet refroidissement.

