

## *Tarte Feuilletée aux Pommes et au Spéculoos*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

**Ingédients:**

- Pâte Feuilletée	1x
- Pommes Jonagold	2
- Pâte aux Spéculoos	4 c à soupe
- Jaunes d'Oeufs	1
- Sucre de Canne	½ c à soupe
- Lait	2 c à soupe
- Spéculoos (Biscuit)	1 ou 2



**Recette:**

- Otez le trognon des pommes puis pelez-les. Coupez-les ensuite en fines lamelles.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la pâte feuilletée sur le papier sulfurisé. Déposez au centre un couvercle d'un diamètre de 12-14 cm.
- Faites légèrement fondre la pâte de spéculoos au micro-onde (15 secondes) puis étalez-la autour du couvercle et laissez un bord de 1.5 cm de pâte tout autour.
- Déposez alors les lamelles de pommes en rosace sur la pâte de spéculoos.
- Foncez la pâte en rabattant tout le pourtour de pâte sur les lamelles de pommes.
- Retirez le couvercle et coupez le rond central de pâte en 8 triangles et rabattez-les sur les pommes vers l'extérieur.
- Mélangez le jaune d'œuf avec le sucre de canne et le lait. Nappez au pinceau toute la tarte : les pommes et la pâte.
- Concassez un ou deux biscuits spéculoos et répartissez-le sur la tarte.
- Transposez la tarte avec le papier sulfurisé dans un moule ou sur une plaque de cuisson.
- Enfournez 35 minutes dans le four chaud.
- Démoulez délicatement et retirez le papier sulfurisé.