



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 30 mn**

### **TARTE « CRUMBLE » DE SPÉCULOOS AUX POMMES**

#### **INGREDIENTS:**

350 g de pâte sablée

4 pommes Granny  
140 g de cassonade  
10 spéculoos  
80 g de beurre  
150 g de farine

#### **METHODE :**

Il y a des recettes venues d'ailleurs, dont l'origine est souvent méconnue, mais qui laisse un souvenir immuable ! La tarte « crumble » de spéculoos aux pommes en fait partie.

Commencez par fonder un moule ou un cercle à tarte de 25 à 28 centimètres de diamètre environ.

Pour cela utilisez de la pâte sablée que vous étalez sur une épaisseur de 3 ou 4 mm environ.

Ensuite, épluchez les pommes et enlevez les pépins.

Coupez-les en dés ni trop petits, ni trop gros, puis déposez ces morceaux dans le fond de la tarte.

Poursuivez par la préparation à crumble. Pour cela, mixer grossièrement les spéculoos.

Dans un récipient, mélangez la farine et la cassonade, ajoutez les spéculoos, puis le beurre coupé en petits morceaux que l'on aura sorti du réfrigérateur une heure auparavant.

Sablez délicatement l'ensemble entre vos mains, jusqu'à obtenir un granité un peu « grossier ».

Il ne faut pas obtenir une pâte, mais un ensemble de grains moyens.

Parsemez ce granité sur les pommes, puis cuire dans un four préchauffé, à 180°C pendant 40 mn environ. Laissez tiédir avant de servir votre tarte saupoudrée de sucre glace.

Laissez vous guider par cette association de saveurs et recevez vos amis pour vivre un pur instant de gourmandise. Le doux résonnement des applaudissements fera le tour de la table. C'est alors le moment d'apprécier d'être le Chef Pâtissier !