

Tarte aux pommes et aux spéculoos

Préparation : 40 min

Cuisson : 40 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 50 g de spéculoos
- 5 cl d'eau
- 80 g de margarine (végétale!)

Pour la compote :

- 20 cl d'eau
- 3-4 pommes (450 g)
- 25 g de spéculoos

Pour la garniture :

- 25 g de spéculoos
- 40 g de margarine (végétale!)
- 5-6 pommes (750 g)

Préparation

Mixer 100 g de spéculoos (~14 biscuits)

Mélanger la farine et 50 g de poudre de spéculoos.

Ajouter l'eau et la margarine coupée en dès.

Former une boule.

Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.

Peler et couper les pommes pour la compote.

Faire chauffer doucement les pommes, 25 g de poudre de spéculoos et l'eau.

Couvrir pendant 15 min jusqu'à ce que les pommes soient molles et caramélisées.

Mixer jusqu'à l'obtention d'une compote lisse.

Peler et couper les autres pommes en quartiers fins.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte.

Piquer la pâte à la fourchette.

Verser la compote sur la pâte.

Disposer les pommes.

Répartir la margarine sur la tarte.

Parsemer de 25 g de poudre de spéculoos.

Faire cuire pendant 40 min.

Catégorie : Tartes

Samedi 2 mars 2019

mimmydou.fr