



## TARTELETTES-GÂTEAUX AUX POMMES ET CREME DE SPECULOOS



**Facile mais minutieux**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 25 mn (10 +5 +10)**

**Pour 6 petites tartelettes:**

100 g de pâte sablée

½ paquets de spéculoos

¼ de l de lait demi écrémé

1 œuf

4 pommes un peu acides

Une noisette de beurre

Quelques càc de cassonade

Préchauffer le four à 180°.

**Le fond:**

Étaler la pâte sablée très finement, et découper des ronds avec un emporte pièce de 6 à 6,5 mm. Faire cuire ces ronds sans coloration. Laisser refroidir et réserver.

**La crème de spéculoos:**

Faire chauffer le lait dans une casserole avec les biscuits émiettés. Remuer pour qu'ils soient bien dissous dans le lait. Ajouter alors l'œuf battu en omelette et tourner jusqu'à l'obtention d'une crème ayant la consistance d'une crème pâtissière. Réserver.

**Les pommes:**

Eplucher les pommes et les couper en dés d'un peu moins d'1 cm de côté. Faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter les pommes. Les faire revenir doucement et dès qu'elles commencent à s'attendrir, les sucrer et poursuivre la cuisson. Les pommes doivent rester un peu fermes et ne pas prendre de couleur. Réserver.

**Finition et montage:**

Dans des cercles de même diamètre que l'emporte pièce ayant servi à couper les fonds de tartes (on peut bricoler ces cercles avec du rhodoïd ou de l'aluminium, poser le fond de pâte sablée. Au dessus, déposer une couche de crème de spéculoos 1:2 cm de haut), la lisser avec le dos d'une petite cuillère puis la recouvrir avec les pommes mises en dôme en tassant un peu pour que celles du dessous tiennent dans la crème. Réserver au frais et défaisant les cercles à la dernière minute.