

## **Crumble de pommes aux spéculoos**

### **Ingrédients:**

1.5 kg de pommes  
300 g de spéculoos  
130 g de beurre  
1 cuillère à café de cannelle  
150 g de sucre semoule

### **Réalisation:**

Peler et couper les pommes en quartiers.

Dans une poêle faire fondre 30 g de beurre. Disposer les pommes dans la poêle avec le sucre, faire cuire pendant 10 à 15 minutes les pommes en remuant régulièrement. Les pommes doivent être légèrement molles.

Préchauffer le four à 180°C.

Réduire les spéculoos en poudre, et ajouter à la poudre la cannelle et le beurre.

Mélanger de manière à avoir un mélange grossier.

Disposer les pommes dans de petits ramequins allant au four, et parsemer du mélange au spéculoos.

Mettre au four pour 20 à 30 minutes suivant la taille des ramequins.

Déguster tiède ou froid.