

## Fondant pommes-spéculoos

Pour un moule carré de 20\*20 cm (pour moi 20\*26):

- 4 petites pommes
- 60 g de beurre salé
- 1 cs de cassonade
- 3 oeufs
- 1 cs de crème fraîche
- 3 cs bombées de farine
- 1 cs rase de maïzena
- 150 g de spéculoos



Peler et épépiner les pommes. Les couper en cubes et les faire compoter dans une poêle avec le beurre et la cassonade. Laisser tiédir.

Préchauffer le four à 180°.

Battre les oeufs avec la crème fraîche. Ajouter la farine et la maïzena et mélanger. Emietter les spéculoos et les ajouter avec les pommes à la pâte. Bien mélanger et verser dans le moule. Enfourner et laisser cuire 25 min.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>