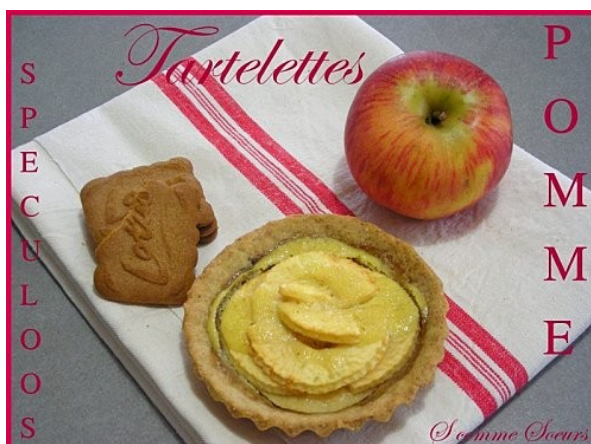


# Tartelettes aux pommes sur pâte sablée au speculoos



## Ingrédients (8 tartelettes)

### Pâte sablée aux speculoos :

- 220g de farine
- 150g de beurre
- 60g de sucre glace
- 40g de poudre d'amandes
- 1g de levure chimique
- 125g de speculoos
- 1 gros oeuf

### Garniture :

- 2 ou 3 pommes selon la taille
- 1 oeuf
- 35g de sucre en poudre
- 1 pincée de cannelle
- 5cl de crème liquide
- 25g d'amande en poudre

## Préparation :

Chauffer les speculoos dans une poêle pour les torréfier de façon à en accentuer les arômes. Attention, il ne doivent pas colorer. Laisser refroidir puis les mixer pour obtenir une poudre.

Tamiser la farine et la levure. Faire une fontaine, couper le beurre en petits morceaux puis l'éparpiller sur la farine. Ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes et la poudre de speculoos. Travailler du bouts des doigts jusqu'à obtenir une texture qui ressemble à du sable.

Ajouter l'oeuf et mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule. Aplatir cette boule de pâte puis l'envelopper dans du film alimentaire. Stocker au frais une heure minimum.

Étaler la pâte sablée aux speculoos entre 2 toiles siliconnées ou du papier sulfurisé puis foncer des moules à tartelettes. Peler les pommes et les couper en rondelles. Répartir les rondelles de pommes sur les tartelettes.

Préchauffer le four à 180°C. Mélanger l'oeuf, la poudre d'amandes, le sucre, la cannelle et la crème liquide. Répartir la préparation sur les pommes. Enfourner pour 20-25mn.

