

CARRE MOELLEUX POMMES SPECULOS



Ingrédients (pour 6 personnes) :

4 pommes
50 g de beurre
2 cs de sucre roux
150 g de spéculos
4 œufs
4 cs de crème fraîche liquide
4 cs bombée de farine
1 cs rase de Maïzena

- Éplucher les pommes, les couper en deux enlever le cœur et les râper.
- Chauffer le beurre dans une poêle et verser dessus les pommes et le sucre, faire compoter 10 minutes à feu doux.
- Préchauffer le four Th 6 (180°).
- Mélanger dans un bol les œufs avec la crème, ajouter la farine et la Maïzena, rajouter les spéculos réduits en poudre (20 secondes dans un blender) et les pommes.
- Mélanger une dernière fois la préparation (il est possible d'ajouter 1 cs de rhum à ce moment).
- Beurrer et sucrer un moule à brownies (20 cm x 20 cm) et y verser la préparation.
- Cuire 25 min à Th 6 (180°).
- Démouler dès la sortie du four et déguster tiède ou froid avec un thé ou un café.