

## CRUMBLE POMMES-SPECULOS



Ingrédients (pour 8 personnes) :

10 pommes  
200 g de spéculos  
125 g de farine  
150 de beurre à température ambiante  
2 cs d'eau

- Peler les pommes et les émincer dans un grand plat allant au four.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Mixer les spéculos pour obtenir une poudre, ajouter la farine puis le beurre en morceaux et mélanger avec les doigts pour obtenir une pâte grumeleuse.
- Dans le plat contenant les pommes verser l'eau puis recouvrir avec la préparation au spéculos.
- Faire cuire pendant environ 45 minutes à 180°C, il peut-être nécessaire en milieu de cuisson de recouvrir le plat d'une feuille d'aluminium pour éviter que le crumble se colore trop.
- Servir froid ou tiède avec par exemple une boule de glace.