

TARTE FINE AUX POMMES ET SPECULOOS



Pour 4 personnes

Ingrédients :

1 pâte feuilletée

4 pommes

100 gr de beurre

10 spéculoos

Préchauffer le four à 180°.

Dérouler la pâte dans un moule à tartes.

Râper les pommes avec la peau et les étaler sur la pâte.

Ajouter les spéculoos mixés et le beurre en morceaux.

Enfourner pendant 30 minutes.

Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four.