



# Tourte Pommes, Cannelle et Spéculoos

Temps préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Ingrédients : 4/6 personnes

- 5 pommes Chanteclerc (ou Reine des Reinettes)
- 2 c. à soupe de sucre fin
- 2 c. à soupe de Spéculos (3 biscuits concassés)
- 2 pâtes brisées pur beurre (maison ou achetées)
- 1 jaune d'oeuf + 1 c. à soupe d'eau pour la dorure
- cannelle en poudre
- sucre doré pour le décor

Matériel : 1 moule à tourte de 24 cm, emporte-pièce coeur.

## PREPARATION

1 – Eplucher les pommes, les couper en fines tranches. Dans une poêle, verser les 2 c. à soupe de sucre fin. Laisser chauffer sur feu fort 1 mn puis ajouter les pommes. Bien mélanger, saupoudrer de cannelle. Poursuivre la cuisson pendant 5 mn. Les pommes fondent et caramélisent un peu (photo 1). Laisser refroidir.

2 – Etaler la 1ère pâte brisée et découper un maximum de coeurs avec l'emporte-pièce (photo 2).

3 – Foncer le moule à tourte avec la 2ème pâte brisée. Piquer la pâte avec une fourchette (photo 3).

Préchauffer le four à 200°C chaleur tournante.

4 – Déposer la préparation aux pommes/cannelle dans le moule à tourte. Tasser un peu puis saupoudrer de spéculoos concassés (photo 4).

5 – Recouvrir la préparation avec les coeurs. Badigeonner le dessus de la tourte du mélange jaune d'oeuf et 1 c. à soupe d'eau. Saupoudrer de sucre doré en décor (photo 5).

## CUISSON

Mettre au four 200°C chaleur tournante pour 10 mn puis baisser le four à 180°C pour 15 mn. Sortir du four et laisser refroidir.



**Conseils Jardin-des-gourmands.com :**

*Les Spéculoos sont des biscuits secs parfumés à la cannelle et à la vergeoise. A la fois croustillants et épicés, leur parfum typé s'allie à merveille aux pommes.*