

## Crumble pommes-speculoos

### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 100 gr de farine
- 60 gr de sucre
- 6 speculoos
- 80 gr de beurre
- 4 belles pommes

### Préparation

- Préchauffez le four à 200°C.
- Epluchez les pommes et les couper en tout petits dés, les déposer dans un plat à four.
- Dans un saladier, mélangez la farine et le sucre. Puis ajoutez le beurre en petits cubes et mélangez à la main de façon à former une pâte grumeleuse.
- Ajoutez les speculoos émiettés et, si vous le désirez, les 2 pincées de cannelle à la pâte à crumble, et déposez sur les pommes.

### Cuisson

Enfournez le plat et faites cuire 30 minutes environ (jusqu'à ce que la croûte du crumble soit légèrement dorée).

### Présentation

Servez froid ou tiède, accompagné d'une boule de glace à la vanille.

### Variantes

Le crumble peut se réaliser avec toutes sortes de fruits, selon la saison : poires, banane, fruits rouges, mangue, etc.

Vous pouvez également ne pas mettre de speculoos et augmentez alors un peu le sucre (70 gr) et ajoutez 2 pincées de cannelle en poudre si vous le désirez.

