



Pommes du four au crumble de spéculoos



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 pommes
2 mandarines (jus)
4 cuillères à soupe de sucre
16 spéculoos
100 grammes de beurre

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes et coupez-les en dés. Répartissez-les dans 4 plats à four (ou utilisez un grand plat à four).
- 2.** Incorporez-y le jus des mandarines et le sucre.
- 3.** Émiettez les spéculoos dans un bol et mélangez avec du beurre.
- 4.** Répartissez le tout sur les pommes et mettez au four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes.
- 5.** À servir encore tiède ou bien refroidi.