

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.**