

# Crumble au spéculoos, pomme, caramel beurre salé

Par Fanny Gère



## Ingrédients

- 80 gr de farine
- 80 gr de spéculoos mixés
- 125 gr de sucre en poudre + 3 cu à soupe
- 140 gr de beurre de Bresse
- une pincée de fleur de sel
- 4 cu à soupe de crème fraîche épaisse de Bresse
- 2 grosses pommes (type golden)

## Préparation

1) Éplucher les pommes et les couper en dés. Les mettre dans une poêle avec les 3 cu à soupe de sucre. Laisser cuire jusqu'à ce que les pommes caramélisent.

2) Une fois qu'elles sont bien dorées, ajouter 40 gr de beurre et la fleur de sel. Ajouter la crème fraîche et mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe.

3) Répartir dans 5 ramequins.

4) Préparer le sablé : mélanger 100 gr de beurre coupé en morceau, le sucre, les spéculoos et la farine. Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une poudre émietlée.

5) Saupoudrer sur les ramequins.

6) Faire cuire au four 25 min à 180°C

Idéal servi avec une boule de glace.