

Chinois pommes et Spéculoos



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 90 mn

Cuisson : 25 mn

Une recette hautement gourmande, aux saveurs automnales, à réaliser avec une machine à pain.

Recette proposée par : Sophie Fauvarque

Ingrédients

- pâte à spéculoos
- 1 pot de compote de pomme
- 1 pomme
- amandes effilées
- 1 oeuf battu
- pour la pâte :
- 400 g de farine
- 2 cuillères à café de levure
- 50 g de sucre
- 70 g de beurre
- 1 cuillère à café de sel
- 210 g de lait tiède

Préparation

- 1 Mettez tous les ingrédients dans l'ordre de votre MAP sauf le beurre et lancez le programme pâte pour 15 minutes.
- 2 Une fois les 15 minutes écoulées, relancez le programme (1h30) en incorporant peu à peu le beurre (double pétrissage pour une meilleure levée).
- 3 Une fois le programme terminé, sortez le pâton délicatement, diposez-le sur un plan de travail fariné, puis étalez la pâte en un rectangle. Garnissez d'une couche de pâte à spéculoos, ajoutez ensuite la compote et les pommes coupées en petits morceaux.
- 4 Roulez-le sur lui-même en faisant très attention de ne pas déloger la garniture, puis découpez 9 tronçons que vous disposerez dans un moule recouvert de papier sulfurisé.
- 5 Laissez pousser une heure.
- 6 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 7 Badigeonnez d'oeuf battu, saupoudrez d'amandes effilées et enfournez pour 20 à 25 minutes selon votre four. Laissez refroidir sur une grille.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

