

Tarte aux pommes, Spéculoos et liqueur de poires



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Profitez des pommes ! Un délice pour le goûter.

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 5 pommes
- 10 spéculoos
- 4 cs de sucre
- 3 oeufs
- 25 cl de crème fraîche
- 3 cs de liqueur de poires
- 1 cc de cannelle

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Déroulez la pâte et piquez le fond avec une fourchette.
- 2 Ecrasez les spéculoos, ajoutez la cannelle et mettez-les sur le fond de pâte.
- 3 Dans un bol, mettez le sucre et les œufs un par un, fouettez bien, versez la crème et l'alcool de poires, mélangez.
- 4 Pelez et enlevez le trognon des pommes, coupez-les en fines tranches et placez-les sur les Spéculoos. Ajoutez le mélange.
- 5 Enfourez pendant 40 minutes. Attendez que la tarte soit tiède pour la démouler. Bon appétit et bonne dégustation.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

