



TARTE AUX POMMES

de  
l'Avesnois

ET FRANGIPANE AUX SPÉCULOOS



Cédric Christophe

**Nord**

le Département



#ViveLeNord

# TARTE AUX POMMES

de  
l'Avesnois

ET FRANGIPANE AUX SPÉCULOOS



6 PERS.



35-40 MN



170/180°

---

## INGRÉDIENTS

---

1 fond de tarte sablée  
100 g de spéculoos en poudre  
100 g de sucre en poudre  
100 g de beurre pommade  
3 œufs  
450 g de pommes (Boskoop) en cubes  
20 g de beurre demi-sel  
Vergeoise blonde

---

## PRÉPARATION

---

Étaler la pâte sablée et mettre dans un moule à tarte beurré. Ajouter les pommes taillées en cubes préalablement caramélisées au beurre et à la vergeoise blonde.

### Réalisation de la frangipane

Mélanger les œufs avec le sucre. Ajouter le beurre en pommade. Ajouter la poudre de spéculoos. Mélanger jusqu'à obtention d'une texture lisse. Recouvrir les pommes de la frangipane.