

DUO POMMES SPECULOS

Recette proposée par Ninie



Préparation : 15 min - **Repos :** 12 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 12 personnes

- LE BISCUIT AUX SPECULOS - 200 g de spéculos - 80 g de beurre - 80 g de cassonade - COMPOTE DE POMMES - 1 feuille de gélatine alimentaire - 100 g de sucre - 50 g de beurre - 500 g de pommes golden, épluchées - et coupées en petits dès - CREME DE SPECULOS - 5 jaunes d'oeuf - 50 g de sucre - 2 sachets de sucre vanillé - 3 feuilles de gélatine alimentaire - 300 g de crème fraîche épaisse - 300 g de lait demi écrémé - 250 g de pâte à spéculos - 1 cuillère à soupe de cacao en poudre

LE BISCUIT AUX SPECULOS

1. Mettre tous les ingrédients du biscuit dans le bol et mixer EXPERT 20 secondes / Vitesse 14
2. Mettre le mélange obtenu dans un moule à manqué, à fond amovible et tasser à l'aide de la spatule.
Mettre au frais pendant 30 minutes

COMPOTE DE POMMES

1. Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
2. Mettre le beurre et le sucre à fondre, à feu vif, dans un poêle pour faire un caramel au beurre. Dès que le caramel commence à blondir, ajouter les pommes en dès. Laisser cuire à feu doux en remuant de temps en temps, jusqu'à obtenir une compote.
3. Ecraser éventuellement les derniers morceaux de pommes à la fourchettes et ajouter les feuilles de gélatine essorées.

4. Une fois la compote froide, l'étaler sur le biscuit en une couche régulière. Mettre au frais pendant 1 heure.

CREME DE SPECULOS

1. Mettre les jaunes d'oeuf et le sucre dans le bol et mélanger en mode EXPERT 2 minutes / vitesse 7.

2. Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.

3. Puis ajouter la crème et le lait et chauffer 13 minutes / vitesse 4 / 80°.

4. Ajouter la crème de spéculos et les feuilles de gélatine essorées et mélanger 30 secondes / vitesse 7

5. Laisser tiédir avant de verser la préparation directement sur les pommes et réfrigérer 12 heures.

6. Le lendemain, démouler après avoir passé un couteau les pourtours et saupoudrer de cacao

Astuce du chef :

Ce gâteau peut être effectué avec un moule carré afin de découper ensuite des parts individuelles

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Ninie