

GASTRONO'MIAM 2017

LES LILAS - Restaurant -

Tarte Tatin « Spéculos » aux pommes confites à la Cardamome.

Ingrédients (4 pers)

6 gâteaux Spéculos

20 gr Beurre pommade

4 Pommes « Jazz »

15 gr Cardamome en poudre

40 gr de Sucre en poudre / Sucre pétillant (Facultatif)

Préparation :

1. Concasser très finement les spéculos et les mélanger avec une pointe de beurre.
2. Étaler finement sur une plaque à l'aide d'un emporte-pièce. Réserver au froid.
3. Eplucher et couper les pommes en petits cubes, faire un caramel et poêler les pommes, en fin de cuisson, saupoudrer de Cardamome puis débarrasser.
4. Déposer les cercles de fond de tarte spéculos sur l'assiette, y déposer dessus les pommes tièdes.
5. Peut être accompagné d'une boule de glace, d'une petite cuillère de crème fraîche ou de sucre pétillant.