

LE CROUSTILLANT AUX SPECULOOS

Pour 12 portions

Ingrédients

Le croustillant au Speculoos

200g de speculoos

80g de beurre

80g de cassonade

Compote de pommes

1 feuille de gélatine alimentaire
et 1 bol d'eau froide

100g de sucre

50g de beurre

500g de pommes golden épluchées
et coupées en fines lamelles

Crèmeux au speculoos

5 jaunes d'œufs

50g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

3 feuilles de gélatine alimentaire
et un bol d'eau froide

300g de crème fraîche épaisse

300g de lait 1/2 écrémé

Préparation

1. Mixer tous les ingrédients du croustillant avec un mixeur ou un robot.
2. Mettre le mélange sableux obtenu dans un moule à manqué à fond amovible (20 cm) et tasser avec une cuillère. Mettre au frais pendant 30 mn environ.

La compote de pommes

3. Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
4. Mettre le beurre et le sucre à fondre à feu vif dans une poêle pour faire un caramel au beurre. Dès que le caramel commence à blondir, ajouter les lamelles de pommes. Laisser cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une compote en mélangeant de temps à autre.
5. Ecraser éventuellement à la fourchette les dernières pommes qui ne seraient pas compostées avant d'ajouter la gélatine soigneusement essorée, et mélanger. Réserver dans un saladier et laisser refroidir.
6. Quand la compote est froide, l'étaler en une couche régulière sur le croustillant au speculoos. Réfrigérer pendant une heure.

Le crèmeux au speculoos

7. Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans l'eau froide.
8. Mettre les jaunes et les sucres dans un bol et battre pendant 2 mn environ.
9. Dans une casserole mettre le mélange jaunes d'œufs-sucre, ajouter la crème et le lait et chauffer à feu moyen tout en remuant sans arrêt. Au premier bouillon arrêter le feu.
10. Ajouter la gélatine essorée et mélanger énergiquement.
11. Laisser tiédir avant de verser délicatement sur la couche de pommes et réfrigérer pendant 12 heures.
12. Le lendemain, démouler après avoir passé une lame de couteau sur le pourtour.

Vous pouvez utiliser un moule à fond amovible carré, ce qui vous permettra de découper ce dessert en bûchettes pour le servir.
On trouve les biscuits speculoos aux rayons biscuits des supermarchés.