



Crumble Fruits Spéculoos

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 6 ramequins

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 mn + 15 mn à 180°



Ingrédients :

- 1 kilo de fruits (6 pommes par exemple, ou bien un mélange de fruits trop mûrs ou abîmés)
- 40 gr d'huile
- Si les fruits sont peu sucrés : 50 gr de sucre glace (idéal, [voir recette sur le site](#)) ou blanc
 - ou bien de sucre de canne roux & complet « rapadura » (idéalement, finement moulu)
- 1 cas de cannelle en poudre (si ce sont des pommes)
- 30 spéculoos (environ 230 gr, voir recette sur le site) + 80 gr d'huile

Préparation :

1. Peler les fruits si nécessaire puis les couper en petits dés
2. Dans une grande poêle (ou un wok) mettre les 40 gr d'huile, les fruits en dés, le sucre (si fruits peu sucrés) et la cannelle (si ce sont des pommes) et laisse mijoter 15 minutes sans cesser de mélanger
3. A l'aide d'un hachoir, réduire les spéculoos en poudre puis ajouter les 80 gr d'huile
4. Mélanger avec une cuillère ; cela doit faire une pâte sableuse et grasse
5. Dans les ramequins, mettre la contenu de la poêle, puis par-dessus la pâte sableuse, et tasser légèrement
6. Laisser cuire au four 15 minutes à 180°