



# Crumble pomme courge au speculoos



4 personnes



50 minutes

## INGREDIENTS

6 pommes Jacques Lebel

1 tranche de courge musquée de Provence

75 g de speculoos

1 cc de gingembre en poudre

1 pincée de clou de girofle et de muscade

en poudre

75 g de farine

75 g de cassonade blonde

90 g de beurre

## ETAPES

1. Peler les pommes, ôter le cœur et couper la chair en cubes.
2. Peser les cubes de pommes, et prélever sur la courge la moitié du poids des pommes.  
Vous utiliserez le reste pour une soupe ou un autre plat.
3. Peler la courge, enlever les graines et découper la chair en cubes de la même grosseur que ceux de pommes.
4. Mettre les cubes de pommes et de courge dans un plat allant au four.
5. Préparer le crumble : dans un robot ménager, mixer les speculoos en poudre fine avec la grande lame, puis ajouter la cassonade, le gingembre, la muscade, le clou de girofle, la farine et le beurre et mixer à nouveau (mais pas trop longtemps) pour obtenir une texture granuleuse. Répartir la pâte à crumble sur les cubes de pommes et de courge.
6. Cuire 40 minutes dans le four préchauffé à 180°C.
7. Servir tiède avec un boule de glace à la vanille, à la cannelle ou au caramel.