








## Ingrédients

-  4 œufs
-  200g de sucre en poudre
-  200g de beurre mou
-  150g de farine fermentante
-  100g de spéculoos, écrasés grossièrement
-  2 pommes
-  Beurre/farine pour le moule



## Préparation

- 1- Battez les œufs et le sucre, jusqu'à l'obtention d'une mousse blanche ;
- 2- Ajoutez et mélanger le beurre fondu, la farine et les spéculoos écrasés ;
- 3- Beurrez et farinez le moule ; puis y verser la préparation ; préchauffez le four à thermostat 7 (200°C) ;
- 4- Coupez les pommes en petits morceaux et enfoncez-les dans la préparation ;
- 5- Faire cuire à thermostat 6 (180°C), pendant 45 minutes ;
- 6- Bon appétit !

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <p><b>Nom :</b><br/> <b>Fonction :</b><br/> <br/> <b>Visa :</b></p> | <p align="center"><b>Rédacteur</b><br/> Emilie TARTIE<br/> Psychomotricienne</p> | <p align="center"><b>Validation</b><br/> Sylvie LACOSTE,<br/> Directrice</p> | <p align="center"><b>Conformité à la gestion<br/> qualité</b><br/> Audrey TINNES,<br/> Chargée Qualité</p> |
|---|--|--|--|