



## Gratin de pommes aux spéculoos

Recette pour 16 mini gratins

### INGRÉDIENTS

- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 1,5 pomme golden
- 8 spéculoos

[www.danslacuisinedamelie.com](http://www.danslacuisinedamelie.com)

Laver les pommes et les couper en fines lamelles.

Les déposer sur la plaque à trous du four vapeur en les étalant bien. Placer la plaque sur le premier niveau du four et **faire cuire pendant 12 minutes dans le four vapeur 3-en-1 AX-1100 de Sharp.**

Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'œufs et le sucre : bien mélanger dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une mousse blanche.

Écraser grossièrement les spéculoos et les répartir dans 16 mini-coupelles.

Une fois les pommes cuites, les répartir également sur les spéculoos. Napper du mélange œuf/sucre.

Disposer les coupelles sur la grille du four puis poser celle-ci sur la plaque à trous. La placer sur le 2<sup>e</sup> niveau du four. **Faire gratiner en position grill pendant 7 minutes.**

