**Szarlotka**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2011/10/Szarlotka-ou-tourte-aux-pommes-polonaise-DSC_3639_11822.jpg) Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte :**  
**- 300 g de farine  
- ½ càc de levure chimique  
- 75 g de sucre  
- 150 g de beurre  
- 2 jaunes d'œufs  
- 3 càs de crème fraîche  
- 5 Spéculoos  
La garniture :**  
**- 1 kg de pommes  
- ¼ de càc de cannelle  
- ¼ de càc de vanille en poudre  
- 2 càc de sucre**

**1 moule à manqué de 24 cm de diamètre  
Préchauffage du four à 180° (chaleur tournante)**

**La pâte :**Mélanger la farine, la levure et le sucre.  
Ajouter le beurre en parcelles et travailler pour l'incorporer jusqu'à obtenir un sable grossier.  
Incorporer rapidement les œufs puis la crème cuillerée par cuillerée en fonction de l'état de la pâte.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifLorsqu'elle peut former une boule, arrêter de travailler la pâte et la mettre au frais après l'avoir enveloppée.  
**La garniture :**Réduire les biscuits en chapelure.Mélanger le sucre avec la cannelle et la poudre de vanille.  
Peler les pommes et les couper en lamelles fines.**Le montage :**Étaler les 2/3 de la pâte, foncer le moule en appuyant bien la pâte sur le fond et les côtés et piquer à la fourchette.  
Saupoudrer le fond du moule de chapelure de Spéculoos.Ranger les lamelles de pommes en superposant les couches.  
Saupoudrer du mélange au sucre et épices.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifÉtaler la pâte restante et poser le couvercle sur les pommes. Rentrer la pâte du couvercle sur le pourtour de la tourte et le faire adhérer à la pâte qui tapissait le moule.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifPiquer à la fourchette en traversant la pâte pour que la vapeur puisse s'échapper.  
Enfourner pendant 1 heure en vérifiant la cuisson.  
***À mi-cuisson, j'ai couvert le moule d'une feuille de papier cuisson pour que la pâte ne brunisse pas trop.***Sortir la szarlotka du four et laisser refroidir avant de démouler.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifNapper la szarlotka de chantilly ou saupoudrer de sucre glace.