**Tartelette aux spéculaas avec brie de Meaux**

**spéculaas**
**beurre salé**
**Brie de Meaux**

**miel**
**poivre moulu**
**pignons de pin**

Émietter les biscuits aux épices (spéculaas) dans un cutter et mélangez-les à la main avec du beurre salé à température ambiante. Le résultat doit être une pâte homogène. Étendez-le sur un plan de travail de cuisine et égalisez son épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. L'épaisseur souhaitée de la pâte est d'environ un centimètre.

Découpez dans la masse de spéculaas des cercles avec un anneau et placez-les sur une assiette. Couvrir et laissez reposer au réfrigérateur.

Prenez un morceau de Brie de Meaux directement du réfrigérateur et découpez-le avec le même anneau. Décortiquez le fromage et coupez les cylindres en deux pour qu'ils soient presque aussi épais que la tarte aux spéculaas.

Mettez un morceau de brie sur chaque biscuit. Badigeonnez le dessus avec du miel liquide. Terminez par un tour de moulin à poivre et des pignons grillés.