

Verrines pommes poêlées, spéculoos, mousse de mascarpone



Credit photo : Adobe stock

PRÉPARATION : 30 minutes

NIVEAU : 

INGRÉDIENTS - 4 PERSONNES

- 2 grosses pommes
- 4 spéculoos
- 170 g de mascarpone
- 2 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c.à.c. de sucre glace
- 1 c.à.s. de miel
- 1 noisette de beurre salé

PRÉPARATION

Dans un poêle chaude, faire fondre le beurre puis ajouter les pommes (préalablement épluchées et coupées en dès) et le miel. Mélanger et laisser cuire quelques minutes jusqu'à ce que les pommes soient fondantes.

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre (glace et vanillé). Ajouter le mascarpone et bien mélanger.

Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement au mélange mascarpone/œufs.

Pour le montage des verrines :

- Émietter un spéculoos au fond de chaque verrine.
- Mettre deux cuillères à café de mousse de mascarpone, puis deux cuillères à café de pommes poêlées. Renouveler l'opération en finissant par les pommes.

Réserver 1 h au frigo avant de servir.

ET VOILÀ ! 

**BON
APPÉTIT !**