

Verrines pommes spéculoos façon tiramisu

Ingrédients

3 pommes
1 noix de beurre + 1 cas de soupe de cassonade
250 ml de crème entière liquide
150 gr de mascarpone
1 càs de sucre glace
1 càs de miel
~~1/2 verre de jus de pomme~~
des spéculoos

Préparation:

Eplucher les pommes, les couper en petits dés, les faire caraméliser dans une poêle avec la noix de beurre et la cassonade, quand elles sont fondantes. couper le feu et les laisser refroidir.

Monter la crème en chantilly avec le sucre glace, quand la chantilly est ferme, ajouter la mascarpone et le miel, continuer de fouetter au batteur, jusqu'à amalgamer la chantilly et la mascarpone. mettre cette mousse dans la poche à douille et procéder au montage des verrines.

Au fond de la verrine déposer une couche de mousse mascarpone, déposer dessus un spéculoos ~~mouillé dans le jus de pomme~~, recouvrir d'une autre couche de crème, ajouter une couche de pommes caramélisées, émietter des brisures de spéculoos sur les pommes, mettre encore une couche de crème et pour finir déposer 1/2 càc de pommes caramélisées et saupoudrer de spéculoos mixés.



<http://atablecheznatt.canalblog.com>