



VERRINES POMMES SPECULOS

Les ingrédients :

Des biscuits spéculoos

Les pommes: 4 pommes + 20g de beurre et 3 cuil. à soupe de sucre

La crème : Une petite brique de crème entière liquide (env 25 cl) -+ Un petit pot de mascarpone (250g)

Du coulis de caramel

Mixer les biscuits.

Peler et couper les pommes en dés, les faire caraméliser avec le beurre et le sucre.

Monter la crème entière liquide bien froide en chantilly ferme avec le sucre puis ajouter le mascarpone, continuer à battre pendant 1 minute.

Alterner les couches spéculoos émiettés – crème – pommes caramélisées – caramel– crème et spéculoos..

Placer au frais jusqu'au moment de servir.