

LA RECETTE du LUNDI



verrine croustillante caramel, pommes caramélisées,
épices & biscuits artisanaux

dessert



INGRÉDIENTS

Base croustillante

- 120 g de biscuits artisanaux Comptoir des Arômes (croquants ou sablés)
- 40 g de beurre fondu
- Pommes caramélisées
- 4 pommes bio (Golden ou Reine des reinettes)
- 30 g de sucre roux Comptoir des Arômes
- 1 noisette de beurre
- 1 pincée de cannelle moulue Comptoir des Arômes

Crème légère vanille & caramel

- 250 g de mascarpone ou fromage blanc
- 20 cl de crème entière froide
- 2 c. à soupe de caramel au beurre salé (Caramalo) Comptoir des Arômes
- 1/2 gousse de vanille ou 1 pincée de vanille en poudre
- Décor
- Quelques amandes effilées ou noisettes torréfiées Comptoir des Arômes
- Un filet de caramel au beurre salé Comptoir des Arômes



Pour 6 verrines



PRÉPARATION :



. Le croustillant

Émiette les biscuits et mélange-les au beurre fondu.
Répartis ce mélange au fond de chaque verrine.
Tasse légèrement.

. Les pommes caramélisées

Épluche et coupe les pommes en petits dés.
Fais-les revenir 5-8 min dans une poêle avec le beurre, le sucre et la cannelle jusqu'à ce qu'elles soient dorées et fondantes.
Laisse tiédir.

. La crème caramel-vanille

Fouette la crème froide en chantilly.
Mélange le mascarpone avec le caramel au beurre salé et la vanille.
Incorpore délicatement la chantilly pour obtenir une texture mousseuse.

. Montage des verrines

Sur la base biscuitée, ajoute une couche de pommes caramélisées.
Recouvre avec la crème au caramel vanille.
Termine par un filet de caramel sur le dessus.
Parseme d'amandes/noisettes torréfiées.