

LA RECETTE *du* LUNDI



verrines d'halloween pomme-cannelle,
éclats de caramel beurre salé
et petits fantômes de chantilly vanillée.

dessert



INGRÉDIENTS

- 3 pommes
- 8 spéculoos
- 15 g de beurre
- 20 cl de crème liquide entière
- 80 g de mascarpone bien frais

Produits du Comptoir :

- ½ cuillère à café de cannelle
- 30 g d'éclats de caramel au beurre salé
- 20 g de sucre vanille
- 12 pépites de chocolat pour les visages

PRÉPARATION

- Fais fondre les pommes. Épluche-les, coupe-les en petits dés et fais-les revenir avec le beurre et la cannelle pendant 8 à 10 minutes. Ajoute une cuillère à soupe d'eau si elles accrochent. Étale-les sur une assiette pour les laisser refroidir.
- Prépare la chantilly. Fouette la crème, le mascarpone et le sucre vanille jusqu'à obtenir une crème ferme.
- Monte les verrines. Répartis les spéculoos émiettés au fond, ajoute les pommes refroidies et les éclats de caramel.
- Crée les fantômes. Avec une poche à douille lisse, ou un sac congélation dont tu coupes un coin, forme un petit tas de chantilly en terminant par une pointe. Ajoute deux pépites pour les yeux et une pour la bouche.



Pour 4 personnes - 30min