

VERRINE POMME SPÉCULOS



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 4 Pommes
- 1 pincée Cannelle en poudre
- 1cs Jus de citron
- 110g Spéculos
- 250g Crème fraîche liquide entière
- 250g Mascarpone
- 30g Sucre
- 1 sachet Sucre vanillé

Préparation:

- Les pommes: Ajouter 4 pommes épluchées et coupée en morceaux et une pincée de cannelle dans le bol. Cuire 10min/ 90°/vitesse 2.
- Ajouter 1 cs de jus de citron dans le bol et mélanger 30 sec/ sens inverse/ vitesse 6.
- Transvaser le contenu dans un récipient et réserver pour laisser totalement refroidir
- Transvaser le contenu dans un récipient et réserver pour laisser totalement refroidir
- Spéculoos: Rincer le bol et bien le sécher. Placer 110g spéculos dans le bol mixer 5 sec / vitesse 4.5

Transvaser dans un récipient et réserver

- Crème fouettée: Laver le bol et bien le sécher.
- Ajouter le fouet.

Mettre 250g de crème fraîche entière, 250g de mascarpone, 30g de sucre et un sachet de sucre vanillé dans le bol. Mélanger 2min30sec / vitesse 3. sans le gobelet doseur puis augmenter progressivement la vitesse jusqu'à 4.

- Transvaser la crème dans une poche à douille.
- Le montage: Placer les spéculons dans le fond les verrines ensuite les pommes et à l'aide de la poche à douille la crème pour décorer saupoudrer de cannelle en poudre.