

Verrines pommes fromage blanc et spéculoos

Pour 4 personnes



Ingrédients :

4 spéculoos
4 pommes
4 petits pots de fromage blanc ou 400g
20g de beurre
2 c. à soupe de sucre + 2 c. à soupe de cassonade
½ c. à café de cannelle

Matériel :

4 verrines, 1 couteau ou économètre,
1 cuillère à soupe, 1 planche à découper,
1 poêle et 1 cuillère en bois

Préparation :

Peler les pommes et les couper en cubes.

Faire fondre le beurre, ajouter les pommes puis les saupoudrer avec le sucre, la cassonade et la cannelle. Laisser dorer à feu très doux. Les pommes doivent être fondantes et caramélisées (10/15mn).

Laisser refroidir à température ambiante puis réserver au frigo au moins 1 heure.

Puis au fond des 4 verrines, déposer les pommes. Ajouter par-dessus le fromage blanc.

Mettre ensuite les verrines au frigo jusqu'au moment de servir.

Avant de servir, émietter les spéculoos puis saupoudrer les verrines.

Pas le temps de faire une compote de pommes « maison », utilisez une compote industrielle.

Attention choisissez-là « sans sucre ajouté ».