

## *Verrines de Pommes Caramélisées au Mascarpone Vanillé et Biscuits Concassés*

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 40 minutes

### Ingrédients :

- POMME(S) JONAGOLD	3
- SUCRE DE CANNE	2 c à soupe
- MASCARPONE	250g
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- SUCRE VANILLE	2 sachets
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- BISCUITS SABLÉS	4
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	6
- CRÈME CHANTILLY	en option
- SEL	

### Recette :

- Pelez et coupez en quartiers les pommes. Otez le trognon et coupez-les ensuite en dés.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu de sel.
- En fin de cuisson, lorsqu'elles ont pris couleur, ajoutez le sucre de canne et laissez caraméliser quelques instants. Réservez.
- Dans un plat creux, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé. Intégrez le mascarpone et la crème.
- Répartissez les pommes caramélisées dans des verrines individuelles. Surmontez de la crème mascarpone et réservez au frais au moins 2-3 heures.
- Au moment de servir, concassez les sablés et les spéculoos.
- Ajoutez ce mélange aux verrines et en option, surmontez le tout d'un peu de chantilly.

