

Verrine Crémeuse Pommes-Bananes & Spéculoos

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POMME(S) JONAGOLD	1.5
- BANANE(S)	2
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	4
- MIEL	1 c à café
- CANNELLE	1 c à café
- RHUM	1 c à café
- CREME FRAICHE	4 - 5 c à soupe
- SUCRE IMPALPABLE	3 c à soupe
- ESSENCE DE VANILLE	quelques gouttes
- FROMAGE BLANC	4 c à soupe

Recette:

- Montez la crème en chantilly avec 1 c à soupe de sucre impalpable. Lorsqu'elle commence ce à prendre, ajoutez le reste de sucre et la vanille.
- Incorporez délicatement le fromage blanc. Réservez au frais.
- Pelez et coupez les pommes en petits dés.
- Pelez et coupez les bananes en rondelles
- Dans un poêle chaude, faites revenir dans du beurre de cuisson les dés de pommes. Lorsque celles-ci commencent à colorer, ajoutez les bananes puis arrosez avec le rhum et le miel. Saupoudrez d'un peu de cannelle. Laissez refroidir.
- Dressez dans des verrines en répartissant les spéculoos émiettés dans le fond, puis le mélange pommes-bananes. Ajoute ensuite le fromage blanc et terminez par une couche de fruits.
- Réservez au frigo au moins 1 heure avant de servir.

