

Verrines aux Pommes Vanillées et aux Macarons

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POMME(S) POUR COMPOTE	3
- BEURRE	15 g
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- SUCRE SEMOULE	50 + 25 g
- EAU	3 - 4 c à soupe
- MACARON(S)	8 (de Baronnies)
- MASCARPONE	250 g
- CREME FRAICHE	1 c à soupe

Recette:

- Epluchez et coupez les pommes en dés. Placez dans une casserole avec le beurre, la vanille, un peu d'eau et 50 g de sucre. Couvrez et faites mijoter environ 15 minutes. Ecrasez la compote obtenue au presse purée. Laissez refroidir.
- Dans un saladier, fouettez le mascarpone avec la crème fraîche. Ajoutez le reste de sucre et continuez à fouetter pour obtenir une crème lisse.
- Mixez les macarons.
- Dans des verrines individuelles, répartissez la compote refroidie, puis des biscuits mixés et terminez par le mascarpone. Saupoudrez d'un peu de biscuit sur le sommet.
- Placez au frigo jusqu'au moment de servir.

Remarque:

Le mascarpone doit reprendre et donc le temps de réfrigération doit être d'au moins 3 heures ... une nuit est encore mieux.

