

## *Tiramisu aux Pommes Vertes et Spéculoos*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

### **Ingrédients:**

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| - POMME GRANNY (VERTE) | 1             |
| - SPÉCULOOS (BISCUIT)  | 10-12         |
| - MASCARPONE           | 250g          |
| - YAOURT               | 250g nature   |
| - SUCRE SEMOULE        | 3 c à soupe   |
| - CALVADOS             | 1/2 c à soupe |

### **Recette:**

- Dans un plat creux, mélangez intimement le mascarpone avec le yaourt, l'alcool et le sucre. Réservez au frais.
- Au moment de servir, enlever le trognon de la pomme puis pelez 1 fois sur 2 le contour de celles-ci.
- Détaillez-la en petits bâtonnets.
- Ecrasez grossièrement les spéculoos.
- Montez les verrines en alternant spéculoos, pommes et crème de mascarpone.
- Servez sans attendre.



### **Remarque:**

La crème mascarpone peut être faite à l'avance.

Par contre le montage des verrines doit être fait minute pour garder le croquant des spéculoos.