

Verrines aux pommes et caramel



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pommes boskoop
- 6 à 8 palets bretons pur beurre
- 25 cl de crème fraîche fleurette
- 4 cuillères à soupe de mascarpone
- 100 g sucre

Préparation de la recette :

Eplucher et tailler les pommes en quartiers, puis les faire compoter dans 2 cuillères à soupe de sucre, à couvert, avec un tout petit peu d'eau.

Faire cuire jusqu'à ce que les pommes soient fondantes

Monter en chantilly : 25 cl de crème fraîche + 2 cuillères à soupe de mascarpone.

Caramel (ne pas hésiter à doubler le tout): feu vif 100 g de sucre + 2 cuillères soupe d'eau.

Quand le caramel est brun, ajouter hors du feu 50 g de beurre, remuer, puis 2 cuillères à soupe de mascarpone.

Dans 4 verrines, émietter les palets bretons.

Ajouter une couche de la compote de pommes, puis une couche de caramel.

Coiffer le tout de la crème chantilly mascarpone.

Mettre au frigo pendant au moins 3 ou 4 h, ou mieux, la nuit.