

# Verrine de pommes au caramel

## Dessert



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :30 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 308.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 19.032

## Les ingrédients

- 400.0 gr Pomme
- 25.0 gr Creme liquide 30pc
- 4.0 u palet breton
- 30.0 gr mascarpone
- 50.0 gr Sucre
- 25.0 gr Beurre

### Préparation des fruits

Éplucher et détailler les pommes en quartiers. Puis les faire cuire avec une cuillère à soupe de sucre et une cuillère à soupe d'eau dans une casserole jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

### Préparation de la chantilly

Monter une chantilly avec la crème fraîche et une cuillère à soupe de mascarpone.

### Préparation du caramel

Dans une casserole, à feu vif, faire brunir le sucre restant avec une à deux cuillères à soupe d'eau. Puis ajouter hors du feu le beurre coupé en petits morceaux. Bien mélanger et ajouter le reste de mascarpone.

### Présentation

Dans des verrines, émietter les biscuits, ajouter la compote, le caramel, puis une couche de chantilly. Mettre au frigo pendant au moins une heure.