

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 Crème 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.