

Verrines pommes-caramel

Dessert

Couches de saveurs douces et sucrées

Couverts : 4

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pommes x4

Biscuits secs x8

Crème fraîche fleurette 25cl

Crème épaisse 2 c. à soupe

Pot de caramel x1

Miel ou sucre blond 1 c. à soupe

Préparation

Éplucher et tailler les pommes en quartiers, puis les faire compoter dans 1 cuillère à soupe de sucre ou bien de miel 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 crème épaisse.

Dans 4 verrines (ou des verres hauts), émietter les biscuits. Ajouter une couche de la compote de pommes, puis une couche de caramel (que vous aurez un peu chauffé afin de le liquéfier). Coiffer le tout de la crème chantilly.

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