FROMAGE BLANC AUX POMMES CARAMÉLISÉES

Ingrédients :

400g fromage blanc
6 grosses pommes
1 cuill. à soupe de beurre
3 cuill. à soupe de cassonade
3 cuill. à soupe de sucre en poudre
1/2 cuill. à café de cannelle
6 à 8 biscuits spéculoos

Préparation:

- Peler les pommes et les couper en gros dès.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre.
- Ajouter les pommes et saupoudrer avec le sucre en poudre, la cassonade et la cannelle.
- Laisser dorer sur feu très doux, les pommes doivent être fondantes et caramélisées (environ 15 min).
- Laisser refroidir à température ambiante puis réserver au réfrigérateur au moins 1h.
- Déposer les pommes au fond des verrines.
- Ajouter par dessus le fromage blanc et replacer au réfrigérateur jusqu’au moment de servir.
- Au dernier moment, saupoudrer les verrines de spéculoos émiettés.