VERRINE AUX POMMES AU SPÉCULOOS ET FROMAGE BLANC

INGRÉDIENTS :

– 6 pommes

– 3 cuillère à soupe de sucre

– 6 spéculoos

– 1 cuillère à soupe de beurre

– 400 g de fromage blanc

– ½ cuillère à soupe de poudre de cannelle

– 3 cuillère à soupe de cassonade

Préparation :

1. Débutez par éplucher les pommes, les épépiner et les découper en cubes.
2. Mettre le beurre à fondre dans une poêle.
3. Ajouter les dés de pommes, la cannelle et les sucres.
4. Faire caraméliser doucement durant un quart d’heure.
5. Transférer les pommes caramélisées dans un autre récipient.
6. Lorsqu’elles sont froides, les mettre au frais durant une heure.
7. Dresser les verrines en répartissant les pommes caramélisées au fond. Les couvrir du fromage blanc.
8. Remettre au frais.
9. Émietter les biscuits en surface et servir.