

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



10 MIN



5 MIN



6 p.



Crémant

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

VERRINES DE POMMES CARMELISEES

Ingrédients

- 6 tranches de pain d'épices
- 3 pommes
- 10 g de beurre
- 20 g de sucre en poudre
- 25 cl de crème fleurette très froide
- 150 g de mascarpone
- 60 g de sucre glace
- 6 pincées de cannelle en poudre

- Coupez les tranches de pain d'épices en petits cubes. Pelez les pommes, coupez-les en quartiers, éliminez les trognons puis taillez la chair en cubes. Dans une poêle, avec un gros morceau de beurre, faites revenir les pommes et les cubes de pain d'épices, à feu vif. Ajoutez le sucre en poudre. Laissez cuire 5 minutes en mélangeant régulièrement, jusqu'à ce que vos morceaux deviennent fondants. Réservez.
- Dans un saladier, versez votre crème fleurette très froide et votre mascarpone. Avec un batteur électrique, montez ce mélange en chantilly. Lorsque le mélange commence à être bien ferme, ajoutez-y le sucre glace. Mélangez, toujours au batteur, jusqu'à ce que votre chantilly se tienne bien.
- Passez au dressage. Avec une poche à douille ou une cuillère, déposez, au fond de votre verrine, une couche de chantilly, puis de pommes. Ainsi de suite jusqu'à arriver tout en haut. Agrémentez la surface d'une pincée de cannelle en poudre.