

Verrine speculoos-pomme-vanille



Ingrédients pour 4 personnes :

- 100g de spéculoos
- 3 pommes (j'ai pris des Boskoop)
- 40g de beurre
- 30g de sucre
- 170 ml de crème liquide entière
- 1/2 gousse de vanille de Madagascar
- 20g de sucre

Pour le décor (facultatif) :

- 100g de chocolat blond (j'ai pris du Dulcey de Valrhona)
- 4 verres à cocktail

1. Si vous souhaitez réaliser le décor, faites fondre le chocolat blond au plus petit feu dans une casserole. (vous devez pouvoir mettre votre main sous la casserole sans vous brûler) Mélangez et une fois fondu versez sur une feuille de papier sulfurisé. Avec une spatule lissez bien de façon à avoir un rectangle de chocolat. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 7-8 minutes (le chocolat ne doit pas encore durcir). Avec un couteau détaillez délicatement des pommes dans le chocolat et laissez durcir au réfrigérateur. Décollez les pommes en chocolat délicatement et réservez.
2. Pelez les pommes, coupez les en 6 quartiers et enlevez le cœur.
3. Faites chauffer une poêle et ajoutez le beurre et le sucre.
4. Mettez les pommes dans la poêle et faites cuire à feu moyen-fort jusqu'à ce que les pommes deviennent fondantes. (Comptez 15-20 minutes et retournez les bien !)
5. Laissez les pommes refroidir.
6. Emiettez les biscuits speculoos et versez un bon fond dans chaque verrine.
7. Disposez 4-5 quartiers sur le speculoos en veillant à ce que ce soit un peu plat.
8. Fouettez la crème avec la vanille en chantilly et versez juste avant qu'elle soit montée le sucre. Mettez la dans une poche à douille avec une douille ronde et pochez des boules de crème au milieu des pommes. Vous pouvez également répartir la crème avec une cuillère.
9. Posez le décor et dégustez !