

FROMAGE BLANC AUX POMMES CARAMÉLISÉES

Pour 4 personnes



Ingrédients :

- 400 g 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

Peler les pommes et les couper en gros dés.

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 (environ 15 min), les pommes doivent être fondantes et caramélisées.

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.

Source recette : <http://www.ptitecuisinedepauline.com/article-fromage-blanc-aux-pommes-caramelisees-117590071.html>