

PARFAIT POMME, FROMAGE FRAIS VANILLÉ & SPÉCULOOS



Dessert



10 unités



30 min

F

LES PRODUITS FLORETTE



Pomme en quartiers
300g



Ingrédients



- ✓ 400g Pommes en quartiers Florette
- ✓ 800g Fromage frais nature
- ✓ 200g Speculoos émiettés
- ✓ 80g Miel
- ✓ 2g Cannelle moulue
- ✓ 5ml Extrait de vanille



Préparation



1. Couper les pommes en morceaux réguliers, cuire à feu doux avec le miel et la cannelle pendant 8 à 10 min en remuant délicatement, jusqu'à obtention de morceaux fondants puis laisser les refroidir complètement (à réserver au froid positif +3 °C).
2. Assouplir le fromage frais à la spatule, ajouter l'extrait de vanille et mélanger jusqu'à obtention d'une texture lisse puis réserver au froid positif (+3 °C) jusqu'au montage.
3. Dans chaque verrine transparente :
Déposer une base de pommes mi-compotées (40 g).
Ajouter une couche de fromage frais vanillé (80 g).
Parsemer de speculoos émiettés (20 g).
Terminer par quelques morceaux de pommes pour la finition.
4. Conserver en vitrine réfrigérée au froid positif (+3 °C)