



TIRAMISU AUX POMMES CUITES

INGRÉDIENTS pour 6 personnes

- 1 cuiller à soupe de beurre Fairebel
- 100 g d'amandes effilées
- 3 cuillers à soupe de sucre
- 50 g de pommes Fairebel
- 1 gousse de vanille
- 2 cuillers à café de cannelle
- 100 ml de jus de pomme
- 250 g de mascarpone
- 250 g de fromage blanc maigre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 200 g de crème fraîche
- 250 g de speculoos

Pour le croquant aux amandes, faire fondre le beurre dans une poêle et y torréfier les amandes avec 3 cuillers à soupe de sucre. Laisser refroidir le croquant.

Pour le mélange de pommes cuites, éplucher les pommes Fairebel, retirer le trognon et détailler en petits cubes. Fendre en deux la gousse de vanille et gratter la pulpe. Porter à ébullition les pommes avec la pulpe de vanille, 60 g de sucre, la cannelle et 50 ml de jus de pomme, puis laisser frémir env. 15 minutes jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Laisser refroidir le mélange à base de pommes.

Pour la crème, mélanger le mascarpone, le fromage blanc maigre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'un appareil lisse. Batre fermement la crème et incorporer délicatement au mélange à base de mascarpone.

Réduire les speculoos en gros morceaux et les disposer sur le fond des verrines. Y verser quelques gouttes du reste de jus de pomme. Ensuite, alterner les couches de pommes et de crème au mascarpone.

Laisser refroidir le dessert au réfrigérateur et parsemer de croquant aux amandes avant de servir.

