

Autres desserts aux fruits
Mascarpomes



20 min 20 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

348

CALORIES

Ingrédients
 pour 4 personnes

150 g **Mascarpone**
 150 g **Fromage blanc**
 2 c. à soupe **Miel liquide**
 2 **Pomme(s)**
 1 **Citron(s)**
 10 **Speculoos**

Étape 1

Mélange et découpe des pommes

- 1 Dans un saladier, verser le mascarpone, le fromage blanc puis le miel liquide.
- 2 Faire ramollir le miel au bain marie s'il a cristallisé ou utiliser le miel d'acacia qui ne fige pas.
- 3 Mélanger le tout au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène. Réserver.
- 4 Éplucher les pommes puis les couper en quartiers dans le sens de la hauteur. Retirer le trognon de chaque quartier au couteau.
- 5 Tailler ensuite les pommes en salpicon. Réserver dans un bol.
- 6 Prendre un citron, le couper en deux et le presser à l'aide d'un presse-agrumes puis verser le jus sur les pommes. Mélanger un peu pour enrober les pommes de citron et réserver.
- 7 Écraser les speculoos au pilon.

Étape 2

Dressage

- 1 Dans des petits verres transparents, disposer au fond

de chacun une cuillère à soupe de spéculos émiettés.

- 2** Ajouter par dessus une cuillère à soupe du mélange à base de mascarpone. Déposer ensuite une couche de dés de pomme sur le tout.
- 3** Répéter l'opération jusqu'à ce que les verres soient remplis.
- 4** Pour la décoration, planter dans le verre un mikado au chocolat.