

VERRINES BRETONNES

Pour 4 personnes :

- 2 pommes
- 80g de mascarpone
- 1 œuf
- 3 palets bretons
- 1 noix de beurre
- 2 cuillères à soupe de confiture beurre salé
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Préparation : 30 mn

Cuisson : 0 mn

Repos : 120 mn

Temps total : 150 mn

Dans un saladier, battre le jaune d'œuf et le sucre vanillé. Incorporer le mascarpone et ajouter délicatement le blanc monté en neige ferme avec le sel.

Éplucher les pommes et les tailler en dés. Les faire caraméliser dans une poêle avec la noix de beurre et la cassonade. Laisser refroidir.

Répartir deux palets bretons émiettés au fond de deux verres. Ajouter dans chaque verre une couche de pommes caramélisées puis une cuillère de crème de Salidou ramollie au four à micro-ondes quelques secondes.

Recouvrir de mascarpone puis du restant de pommes. Placer au frais au moins deux heures.

Pour finir... Au moment de servir, décorer à l'aide du dernier palet breton émietté.

