



## TIRAMISU POMMES SPECULOS

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	
Pour 6 personnes	6 verrines, 1 poêle, un saladier

### Ingrédients :

3 ou 4 pommes

3 œufs, 80 gr de sucre en poudre

3 c.à.s. de miel, Cannelle en poudre, 30 gr de beurre, 1 sachet de sucre vanillé

250 gr de mascarpone, 15 à 20 spéculos

Caramel beurre salé : 160 gr de sucre, 20 cl de crème liquide, 80 gr de beurre  $\frac{1}{2}$  sel

### Préparation :

1 - Commencer d'abord par faire le caramel: dans une casserole laisser fondre le sucre à sec.

2 - dans une autre casserole faire chauffer la crème.

3 - quand le sucre est fondu et qu'il est de couleur ambré, retirer la casserole du feu et incorporer petit à petit la crème en remuant vivement.

4 - Quand il n'y a plus de bouillons, ajouter le beurre et remuer à nouveau. Réserver.

5 - Eplucher, retirer le trognon des pommes puis les découper en petits dés.

6 - Dans une poêle, faire fondre le beurre puis laisser revenir les pommes 5 minutes, ajouter ensuite le miel, la cannelle et laisser caraméliser pendant 5 minutes.

7 - Séparer les blancs des jaunes. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajouter la mascarpone, fouetter vivement.

8 - Monter les blancs en neige avec une pincée de sel puis incorporer délicatement dans la préparation œufs/sucre/mascarpone.

9 - Dans chaque verrine, disposer 2 spéculos émiettés grossièrement, le jus des pommes, la mascarpone, les pommes et un peu de caramel. Renouveler l'opération une fois.

10 - Réserver au frais pendant au moins 5h.

**Merci de nous rendre uniquement les grands sacs en bon état.  
(Ceux en boules ou déchirés sont à jeter) Laisser également le trombone à sa place  
svp.**

Il est impossible de décaler un panier à partir du lundi matin, toute modification doit être faite le dimanche soir maximum.

[www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com) – Email : [contact@panier-naturel.com](mailto:contact@panier-naturel.com)

Sarl PANIER NATUREL au capital de 8500 € - RCS Valenciennes 479 721 011

59 rue Jules Guesde 59215 ABSCON, Tél. : 03.27.45.54.21 / 06.11.49.41.04

Siret : 479 721 011 00019 - N° TVA Intracommunautaire FR 41 479 721011 – Ape : 526 B