

Tiramisu façon crumble aux pommes

Pour 3 verrines:

- 2 belles pommes
- 20 g de sucre
- 15 g de beurre
- 1 pincée de cannelle

Pour la pâte à crumble:

- 25 g de spéculoos émiétés
- 25 g de farine
- 30 g de sucre muscovado (à défaut, du sucre de canne)
- 30 g de beurre

Pour la crème:

- 100 g de mascarpone
- environ 1/3 de yaourt nature maison (à l'origine du petit-suisse)
- 1 oeuf
- 20 g de sucre
- 1 pincée de sel



Peler et couper les pommes en morceaux. Les poêler dans le beurre pendant 10 min puis ajouter le sucre et la cannelle. Laisser caraméliser à feu plus vif pendant 5 à 10 min. Quand les pommes sont bien dorées, laisser refroidir.

Préparer la pâte à crumble: préchauffer le gril du four à 180°.

Mélanger du bout des doigts les ingrédients de la pâte jusqu'à obtenir un sable grossier (en fait, j'ai utilisé le turbomax de tupperware en réduisant d'abord les biscuits en poudre, puis en ajoutant le reste. Quelques tractions et le tour est joué!).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

Répartir la pâte sur une plaque à pâtisserie et enfourner 10 min (la pâte doit être bien dorée). Laisser refroidir.

Pour la crème: dans un bol, détendre le mascarpone en le ménageant au yaourt avec une fourchette. Dans un autre récipient, battre le jaune d'oeuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone et mélanger de façon à obtenir une crème bien lisse. Battre le blanc en neige avec la pincée de sel et l'ajouter délicatement à la crème.

Dans le fond des verrines, répartir les pommes puis la crème au mascarpone. Placer au réfrigérateur plusieurs heures. Au moment de servir, saupoudrer de pâte à crumble (s'il vous en reste un peu, sur une compote de pommes, c'est délicieux!).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>