


Verrines croustillantes aux pommes

environ 6 portions

 simple

 up to 20 Min.



Ingrédients:

Préliminaires:

- 1 CS de beurre
- 1 CS de flocons d'avoine

Crème:

- 2.5 dl de crème
- 1 sachet Soutien Crème de Dr. Oetker
- 400 g de pommes
- 100 g d'amandes mondées
- 2 CC de miel
- 1 prise de cannelle en poudre

1 Préliminaires:

Chauffer le beurre dans une poêle. Ajouter les flocons d'avoine et faire dorer en remuant pour obtenir de l'avoine croustillante. Laisser refroidir sur une assiette.

2 Crème:

Monter la crème avec le Soutien Crème. Eplucher les pommes, les couper en quatre, les évider et les râper avec la râpe à rösti. Incorporer immédiatement les pommes râpées à la crème fouettée. Hacher les amandes mondées et les incorporer avec le miel et la cannelle. Verser la crème aux pommes dans des verrines en couches alternées avec l'avoine croustillante. Servir immédiatement.