


# Verrines de pommes au yogourt

environ 6 portions

 simple jusqu'à 20 Min.**Ingrédients:****Compote de pommes:**

1.5 dl d'eau  
1 sachet de Finesse Zeste de citron râpé Dr. Oetker  
70 g de sucre  
2 CS de jus de citron  
350 g de pommes épluchées et tranchées

**Garniture croustillante:**

110 g de biscottes (Zwieback) émiettées  
80 g d'amaretti émittés

**Crème au yogourt:**

500 g de yogourt  
2 CS de miel  
1 CS de jus de citron  
1 sachet de Finesse Zeste d'orange râpé Dr. Oetker

**Décoration:**

tranches de pommes  
6 feuilles de menthe

**1 Compote de pommes:**

Pour la compote, porter à ébullition l'eau, l'arôme Finesse, le sucre et le jus de citron. Ajouter les pommes et les cuire à couvert. Retirer du feu, égoutter dans une passoire et laisser refroidir.

**2 Garniture croustillante:**

Mélanger les biscottes et les amarettini et les répartir dans 6 verrines.

**3 Crème au yogourt:**

Pour la crème, mélanger tous les ingrédients et verser la masse sur le mélange de biscuits émiettés.

**4 Décoration:**

Couvrir d'une couche de compote de pommes. Avant de servir, décorer avec les tranches de pommes et les feuilles de menthe.

**Conseils**

- Recueillir le jus de la compote de pommes et le servir comme jus de fruit.