

# Tiramisu Caramel et Pommes



Pour  
2 personnes



Préparation  
10 minutes



Cuisson  
5 minutes

## Ingédients

<b>Fromage blanc</b> 40% MG / ES La Viette	250 g
<b>Mascarpone</b>	125 g
<b>Œufs</b>	2
<b>Sucre</b>	50 g
<b>Pommes</b>	2
<b>Spéculoos</b>	6
<b>Caramel</b>	

## Les étapes de la recette

- Éplucher, laver et couper les pommes en petits cubes.
- Les faire revenir dans une poêle avec une noix de beurre. Remuer de temps en temps jusqu'à légère coloration.
- Retirer du feu et réserver.
- Séparer les blancs des jaunes.
- Dans un saladier, mélanger les jaunes avec le sucre énergiquement, puis ajouter le mascarpone et bien lisser l'ensemble.
- Dans un autre saladier, monter les blancs en neige. Incorporer ensuite délicatement les blancs montés dans le mascarpone.
- Écraser les Spéculoos en petits morceaux.
- Dans les verrines, alterner une couche de Spéculoos, pommes, crème de mascarpone, caramel et fromage blanc 40% MG / ES La Viette et recommencer l'opération une fois.
- Couvrir le tout de caramel et réserver au froid pendant une heure.
- Servir avec des biscuits aux amandes.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)

Pour réaliser  
cette recette



Fromage blanc 9% MG