

Recette du Lab CULINAIRE



Temps de préparation: 30 mn



Temps de cuisson: 30 mn

Verrines au fromage blanc et pommes caramélisées



Ingrédients pour 10 personnes :

- 10 pommes
- 500 g de fromage blanc
- 60 g de sucre en poudre
- 4 sachets de sucre vanillé
- le jus de 3 citrons
- 40 g de beurre
- 200 g de crumble

La recette :

1. Eplucher les pommes et les couper en dés.
2. Faire fondre le beurre dans une poêle bien chaude et ajouter les pommes, le jus de citron et le sucre. Laisser caraméliser.
3. Mélanger le fromage avec le sucre vanillé (quantité à ajuster selon vos envies !)
4. Déposer au fond de chaque verrine 20 gr de crumble, recouvrir de fromage blanc et déposer les pommes caramélisées par-dessus.

Astuce gourmande !

Vous pouvez faire un coulis de pommes à déposer sur le dessus de vos verrines avant de déguster.



brocolis



aneth



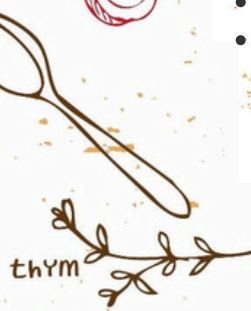
anis



pomme



ail



thym