



## *Tiramisu pommes caramélisées et spéculoos*

Nombre de verrines : 6  
Temps de préparation : 15 mn  
Temps de cuisson : 15 mn  
Temps de repos : 8h

### **Ingrédients :**

250 gr de mascarpone  
3 œufs  
75 gr de sucre *mascobado Artisans du Monde*  
6 belles pommes  
cannelle  
18 *Spéculoos miel Maya Artisans du Monde*  
1 noix de beurre salé pour caraméliser les pommes  
1 cuiller à soupe d'eau  
25 gr de sucre mascobado pour le caramel



### **Préparation**

Peler les pommes et les couper en fines tranches. Faire fondre le beurre dans une poêle et y ajouter les pommes. Laisser cuire à couvert 15 minutes en remuant régulièrement. Ajouter le sucre mascobado et laisser caraméliser.

Pendant ce temps, mélanger dans un saladier le sucre en poudre et les jaunes d'œuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone puis les blancs d'œuf battus en neige.

Dresser dans des verrines pas trop larges : 2 spéculoos émiettés, de la crème, les pommes puis une cuillère de crème.

Laisser reposer au réfrigérateur pendant 8 heures.

Au moment de servir, ajouter des miettes de spéculoos sur le dessus