

TRIFLES AUX POMMES



Pour 6 personnes :

- 5 pommes type red delicious
- 250 g de fromage blanc
- 20 cl de crème entière très froide
- 30 g de sucre glace
- 20 g de cassonade
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 1 poignée de pop-corn au caramel
- 20 g de beurre

Lavez les pommes. Coupez-les en deux et retirez le coeur et les pépins. Détaillez-les en dés.

Faites fondre le beurre dans une poêle. Mettez-y les pommes à revenir feu doux pendant 10 min environ avec la cassonade. Retirez du feu et saupoudrez de cannelle en poudre. Egoiuttez et laissez refroidir.

Montez la crème en chantilly ferme. Ajoutez le sucre glace en fin de processus tout en fouettant.

Dans un saladier, mélangez le fromage blanc avec le sucre vanillé. Incorporez délicatement la crème chantilly.

Répartissez un lit de cette crème chantilly au fromage blanc dans le fond de 6 verres ou coupes. Couvrez de pommes. Continuez en alternant les deux préparations. Terminez par les pommes et un nuage de chantilly. Décorez de quelques pop-corn au caramel.

Servez bien frais.