

Verrines d'automne

Pour 4 verrines

Chantilly à la cannelle

2 cuil à soupe de mascarpone

200ml de crème liquide entière

1 cuil à soupe de sucre

1 pincée de cannelle en poudre

Pommes caramélisées

3 pommes

2 cuil à soupe de sucre

Crumble

80g far gwiniz du

1 cuil à soupe de vergeoise

Un reste de génoise ou des biscuits genre sablés bretons

Préchauffez le four à 200°C.

Emiettez le far gwiniz du et mélangez-le à la vergeoise, étalez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfournez à 200°C pendant 10 minutes. Laissez refroidir.

Epluchez les pommes et coupez-les en morceaux et faites-les caraméliser dans une poêle avec les 2 cuillères à soupe de sucre. Réservez.

Fouettez la crème avec le mascarpone le sucre et la cannelle pour obtenir une chantilly ferme.

Montez les verrines : disposer au fond des morceaux de génoise ou de biscuits, ajoutez les pommes caramélisées puis la chantilly à la cannelle et enfin le crumble de far gwiniz du.