***Verrines mousse caramel, compote de pomme et chantilly au miel***

**Pour 2 personnes**

Crémeux au caramel

45g de sucre

25g de beurre

55ml de crème liquide entière

80g de mascarpone

Compote

4 pommes

1 cuil à soupe de sucre muscovado (ou cassonade)

1/2 cuil à café de poudre de cannelle

Chantilly

60g de crème liquide

40g de mascarpone

1 cuil à café de miel

Crémeux au caramel: Faites fondre le sucre dans une grande casserole, quand vous avez obtenu un caramel brun, coupez le feu et incorporez la crème préalablement chauffée, mélangez bien et si besoin remettez sur le feu quelques instant avant d'incorporer le beurre morceaux par morceaux. Mélangez et laissez refroidir avant d'incorporer le mascarpone au fouet. Répartissez ce crémeux dans les verrines et réservez-les au frais pendant 2 heures.

Compote de pomme: Epluchez les pommes et coupez les en morceaux, faites les cuire à feu moyen avec le sucre muscovado, a couvert et en  remuant de temps en temps pour éviter que le sucre et les pommes brûlent au fond de la casserole. Quand les pommes sont cuites (au bout d'environ 5 minutes) mixer-les pour les réduire en compote. Laissez refroidir.

Quand la compote est bien froide, répartissez-la dans les verrines.

Chantilly au miel: Fouettez la crème avec le mascarpone et le miel jusqu'à ce qu'elle forme une chantilly ferme.

Déposez une quenelle de chantilly au miel sur chaque verrine, ajoutez des brisures de meringue et/ou des noix de pécan concassée et réservez au frais jusqu'au moment de servir.