



CRÈME AUX POMMES ET AU SPÉCULOOS

PORTIONS: 6

PRÉPARATION: 15 MIN

INGRÉDIENTS

- 3 pommes
- 3 cuillère à café de cannelle
- Jus d'un demi citron
- 500 g de fromage blanc maigre
- 500g de yaourt grec
- 3 sachets de sucre vanillé
- 20 biscuits spéculoos

PRÉPARATION

1. Lavez les pommes, épluchez-les, retirez le trognon et coupez-les en petits morceaux.
2. Faites revenir les morceaux de pomme dans une casserole avec de la cannelle, du jus de citron et 6 cuillères à soupe d'eau pendant environ 5 minutes.
3. Remuez de temps en temps.
4. Entre-temps, mélangez le fromage blanc maigre, le yaourt grec et le sucre vanillé.
5. Mettez les biscuits spéculoos dans un sac de congélation et réduisez-les en miettes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
6. Écrasez les morceaux de pomme avec un presse-purée.
7. Répartissez un tiers des miettes de spéculoos dans 6 verres.
8. Versez la moitié du mélange de fromage blanc et de yaourt par-dessus, puis la moitié de la compote.
9. Ensuite, superposez à nouveau le tout dans le même ordre.
10. Pour finir, répartissez les miettes de biscuits restantes.