

CROUSTILLANT DE POMMES GLACE VANILLE MOUSSE SPECULOS COULIS CHOCOLAT

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 20 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 2 feuilles de brick
- 4 pommes royales gala
- Cannelle
- 30 gr de beurre
- Sucre glace
- 4 spéculos écrasés
- 20 cl de crème liquide
- 200 g de pâte à tartiner aux spéculos
- 3 blancs d'œuf
- 100 g de chocolat
- 10 cl de lait

Etapas de préparation

1. Pelez et coupez les pommes en petits morceaux. Déposez-les dans une casserole avec 25 g de beurre la cannelle. Cuisez à feu doux pendant 15 mn. Laissez un peu refroidir.
2. Préchauffez votre four sur th 6-7-200°.
3. **Préparer la mousse spéculos** : Faire fondre la pâte à tartiner 10 secondes au micro-ondes ou à feu doux. Batre la crème liquide en chantilly et ajouter la pâte à tartiner fondue et refroidie Mélanger bien uniformément Batre les blancs en neige et incorporer à l'appareil chantilly/pâte à tartiner. Mettre en poche avec douille cannellée au frais.
4. Découpez les feuilles de brick en quatre, superposer deux quarts l'un sur l'autre. Badigeonner de beurre fondu et les saupoudrer généreusement de sucre glace et les placer en corolle à l'intérieur des empreintes mini muffins. Posez une cuillerée à soupe de compoté de pommes et saupoudrer de cannelle.
5. Faire cuire au four th 6 (180°C) une dizaine de minutes.
6. **Préparer le coulis de chocolat** : Cassez le chocolat en morceaux. Mettez le chocolat dans une petite casserole au bain marie. Ajoutez le lait et faites fondre à feu doux tout en mélangeant. Réserver.
7. **Terminer les croustillants** : Dresser de la mousse spéculos sur les corolles de pommes, un peu de coulis chocolat et quelques morceaux de spéculos.

