

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 8 - Temps de préparation : 20 mn
Repos : 1 h + 2 h - Cuisson : 40 mn - Difficulté : Moyen



Gâteau « al mascarpone » et pommes

> Préparation

- Mixer les biscuits, ajouter le petit suisse et la crème fraîche et bien mélanger de façon à former une pâte.
- Tapiser un plat de papier sulfurisé, y poser votre cercle ou rectangle (pour moi) sur le plat et tasser la pâte dans le fond. Réserver au frais le temps de préparer la garniture.
- Épluchez les pommes, coupez-les en dés.
- Dans une poêle, verser les pommes, la 1/2 gousse de vanille égrenée et 30 g de sucre, faire compoter environ 1/4 d'heure. Réserver et laisser refroidir.
- Dans un saladier, mélanger le mascarpone avec le yaourt et le sucre restant, fouetter le tout et déposez-le sur le fond biscuité, remettre au frais une petite heure.
- Au bout d'une heure, déposer les pommes compotées sur la crème au mascarpone et remettre au frais pour au minimum 2 heures.
- A déguster bien frais...

Ingrédients

- 300 g de spéculoos
- 2 càs de crème fraîche légère
- 1 petit suisse
- 1 pot de mascarpone
- 1 pot de yaourt
- 80 g de sucre
- 1/2 gousse de vanille
- 4 pommes