

Verrine crémeuse & sa compotée

(pommes, mirabelles, framboises & yaourt à la Grecque)

Pour 6 verrines (taille de verres)

Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min - Repos : 30 min

Ingrédients :

Pour la compote :

- 6 pommes
- 200g de mirabelles
- 1cc de cannelle
- 4cs de sirop d'agave
- 1 filet de jus de citron (1cs)
- 1/2 verre d'eau

Pour la crème :

- 3 yaourts à la Grecque
- 2cs de sirop d'agave

Pour la décoration :

- 125g de framboises fraîches
- Spéculoos émiettés

Ustensiles spécifiques : des verrines, une casserole, un presse-purée et une spatule!

Réalisation :

Pour la compote :

- Dans une casserole, faire revenir les pommes épluchées et coupées en petits morceaux avec les mirabelles dénoyautées. Arroser de jus de citron.
- Ajouter le sirop d'agave et l'eau.
- Saupoudrer de cannelle. Bien mélanger. Laisser compoter durant 20 à 30 min.
- Ecraser au presse-purée et laisser refroidir.
- Si besoin, en fonction de l'acidité des fruits, réajuster en sucre (sirop d'agave).

Pour la crème :

- Dans un bol, transvaser les yaourts et ajouter le sirop d'agave.
- Bien mélanger et réserver au frais.

Montage :

- Dans les verrines, verser 2 cs de compote.
- Recouvrir de 2 à 3 cs de crème de yaourt.
- Déposer les framboises sur le dessus.
- Saupoudrer de spéculoos émiettés !

Bon appétit !!!!



www.lesdelicesabelle.fr