



Recette proposée par le
Collège Misedon – Port-Brillet

PRÉPARATION

- ▶ Chauffer le jus de pomme et le mélanger avec l'agar-agar* pour le gélifier ;
- ▶ Verser dans les verrines, refroidir ;
- ▶ Battre la crème fermement en chantilly et ajouter le yaourt et le sucre ;
- ▶ Déposer le mélange crème et yaourt sur le jus de pomme gélifié.

Décorer avec le spéculoos concassé et des lamelles de pommes.



5 pers.



Facile



1h

INGRÉDIENTS

- ▶ 1 yaourt nature local
- ▶ 350 ml de jus de pomme local
- ▶ 50 ml de crème UHT 35 % MG
- ▶ 50 g de Speculoos concassé
- ▶ 50 g de pommes
- ▶ 10 g de sucre semoule
- ▶ 2 g d'agar-agar*

.....
▶ Présence : **gluten, soja, lait**

* Voir lexique p. 57

55 VERRINE DE POMME SURPRISE,
CRÈME LÉGÈRE AU YAOURT, CRUMBLE SPÉCULOOS

DESSERT