

Mousse aux pommes et calvados



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 6 h

Cuisson : 12 mn

Un dessert ultra facile pour un mélange de saveurs explosif !

Recette proposée par : Justine Gaillard

Ingrédients

- 6 pommes
- raisins secs - selon vos goûts
- 2 blancs d'oeufs
- calvados
- sucre - ou caramel liquide
- speculoos
- miel - (facultatif)

Préparation

- 1 Laissez mariner les raisins secs dans le calvados pendant 6 heures (15 minutes suffisent pour un dessert éclair !)
- 2 Réalisez une compote de pomme. Coupez les pommes en quartiers, faites-les cuire à la vapeur pendant 10 minutes et mixez.
- 3 Battez les blancs d'oeufs en neige, mélangez délicatement les raisins avec les pommes, puis ajoutez les blancs en neige. Vous pouvez éventuellement ajouter un peu de miel.
- 4 Réalisez un caramel au calvados avec du sucre, l'eau de cuisson des pommes et le calvados dans lequel à mariner les raisins. Sinon, préférez du caramel tout fait (pour un dessert ultra rapide).
- 5 Dressez dans des verrines en alternant caramel, mousse aux pommes et speculoos en miettes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

