

P'TITS POTS FAÇON POMME TATIN

Pour 10 p'tits pots



1. **CRUMBLE**

250 g de Cookie Américain ancel
85 g de beurre pommade

Mélanger les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille, jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse qui se détache en grosses miettes.

Déposer la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Cuire à 180 °C environ 15 min en four ventilé ou à 200°C en four à sole.

2. **POMMES EN CUBES FAÇON TATIN**

450 g de Fourrage Pomme en cubes Façon Tatin ancel

3. **MOUSSE BAVAROISE CAMEL**

65 g de Bavarois Alaska-express Caramel ancel
100 g d'eau
330 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

4. **MONTAGE ET FINITION**

Déposer du crumble au fond de chaque p'tit pot. Répartir successivement les pommes puis la mousse bavaroise caramel à la poche à douille cannelée dans chaque p'tit pot. Décorer avec le restant de crumble.