

## Verrine de mousse de fromage blanc, pomme et spéculoos



### Ingrédients:

(pour 2 grosses verrines)

180g de fromage blanc 0%

1 sachet de sucre vanillé

1 blanc d'œuf

1 pomme

1 cc de cannelle

3 spéculoos

### Préparation:

1. Peler, épépiner et couper la pomme en petits dés. La cuire une dizaine de minutes, avec un filet d'eau pour qu'elle n'accroche pas à la poêle, saupoudrer de cannelle en poudre. Laisser ensuite refroidir.
2. Mélanger le fromage blanc avec le sucre vanille.
3. Monter le blanc en neige mousseux (pas trop ferme) et l'incorporer délicatement, avec une spatule, au fromage blanc.
4. Dans des verrines (j'ai utilisé des verres de 20cl) disposer quelques dès de pommes, un peu de spéculoos émiettés puis deux cuillères à soupe de mousse. Renouveler l'opération: pomme, spéculoos puis mousse, terminer par saupoudrer un peu de biscuits émiettés.
5. Réserver au frais jusqu'à dégustation.

Pour une version encore plus gourmande, on peut enrober les dés de pomme d'un peu de caramel au beurre salé.