

VERRINE RICOTTA AU CARAMEL, COMPOTE DE POMMES VANILLEE AU BEURRE SALE, CRUMBLE PRALIN

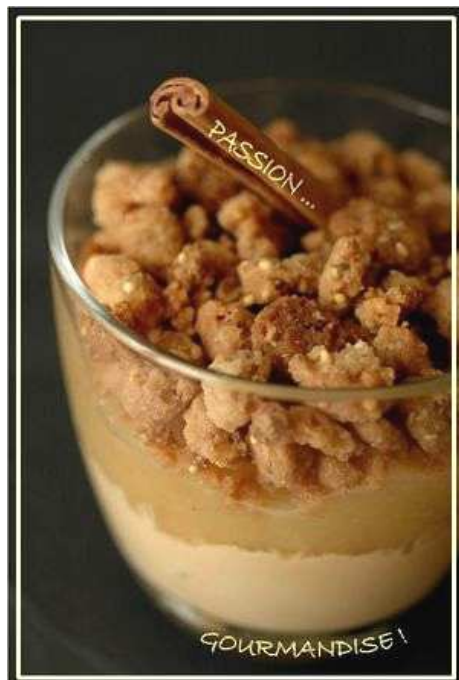
De la ricotta douceur ... De la pomme fondante ... Du crumble qui croustille ...

Pour 3-4 verrines

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Refroidissement et réfrigération : 3-4 heures



Ricotta au caramel :

250 g de ricotta

4 cuillères à soupe de caramel liquide

Compote de pommes :

2 pommes Boskoop

25 g de beurre demi-sel

2 cuillères à soupe de sucre blond de canne

les graines d'une demie gousse de vanille

1 petite pointe de fève Tonka (facultatif)

Crumble pralin :

120 g de farine

60 g de sucre de canne blond

60 g de beurre

20 g de pralin

1 pincée de sel

- 1 Eplucher, évider les pommes et les couper en dés. Faire fondre le beurre demi-sel dans une casserole et y mettre à cuire les pommes à feu moyen et à couvert jusqu'à ce qu'elles fondent. Ajouter le sucre et découvrir la casserole pour sécher la compote. Râper éventuellement un peu de fève tonka et mélanger. Laisser refroidir ensuite.
- 2 Préchauffer le four à 180°C.
- 3 Préparer la pâte à crumble en mélangeant la farine, le sucre, le pralin et le sel. Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger du bout des doigts jusqu'à former des grumeaux. Emietter la pâte sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Faire cuire pendant 15 min environ, surveiller ! Sortir du four puis laisser refroidir.
- 4 Mélanger la ricotta avec le caramel et répartir dans le fond des verrines. Réserver au frais.
- 5 Quand la compote est froide, répartir sur la couche de ricotta-caramel.
- 6 Au moment de servir, parsemer le dessus des verrines de crumble pralin croustillant (oui, je sais que ça fait un peu redondant ... mais c'est juste pour vous mettre le croquant à la bouche !) et une bonne couche s'il vous plait !