

SAVOIE MONT BLANC

Verrines compote, spéculoos et confiture de lait

Pour 2 personnes - Temps de préparation : 20mn. - Temps de cuisson : 5mn.



Ingrédients

- 20 cl crème entière liquide très froide
- 4 càc de sucre vanillé maison + un peu de sucre (facultatif)
- De la compote de Pommes de Savoie
- 6 spéculoos grossièrement émiettés
- 4 càs de confiture de lait

Préparation

Fouettez la crème bien froide en chantilly en ajoutant, les 4 cuil a café de sucre vanillé et un peu de sucre si vous le désirez. Répartissez les 2/3 des spéculoos dans le fond de 2 verrines (ou verres).

Recouvrez d'une couche de chantilly, puis d'une autre de compote.

Faites légèrement chauffer la confiture de lait pour l'assouplir et nappez entièrement la surface des verrines.

Placez au frigo pendant au moins 2 heures. Servez bien frais.

Découvrez le blog "Les Petites Recettes de Caline"

Vous pouvez retrouver d'autres recettes sur notre site internet :
<http://www.marque-savoie.com>