

les recettes d'Alice

Verrine de pomme au pain d'épice



8 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



10 minutes



Facile

INGREDIENTS

2 pommes granny
4 c à s de miel
40 gr de beurre
6 tranches de pain d'épice

MATERIEL NECESSAIRE

8 verrines

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher les pommes et les couper en quartiers ou en gros dés.
- 2- Mettre le miel dans une poêle avec le beurre et les faire caraméliser légèrement. Ajouter les pommes et les cuire à feu doux puis les laisser refroidir.
- 3- Tailler le pain d'épice en morceaux.
- 4- Monter les verrines en alternant les couches de pommes et de pain d'épice.

CONSEILS ET ASTUCES

Ajouter une couche de glace à la vanille si vous le désirez.

Alice Délice

