

P'tits Pots Façon Pomme Tatin
Pour !10 p'tits pots



1. **CRUMBLE**

250 g de Cookie ancé
100 g de beurre

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

3. **MOUSSE BAVAROISE CARAMEL**

65 g de Bavarois Alaska-express Caramel ancé
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.