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



1. ***CRUMBLE***

   250 g de Cookie ancel
   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 ancel

3. ***MOUSSE BAVAROISE CARAMEL***

   65 g de Bavarois Alaska-express Caramel ancel
   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.