

Crumble express fromage blanc/Pommes/Gâteaux secs

Ingrédients :

- 1pot de fromage blanc
- Cassonade
- Pommes
- Gâteaux secs type speculos.

Préparation :

1. Pelez les pommes, coupez les en quartiers et les disposer dans un plat allant au four à micro-onde avec un peu d'eau. Recouvrez le plat avec du papier cellophane et le mettre à chauffer au micro-onde à puissance maximale. Chauffez jusqu'à obtenir une compote.
2. Dans un saladier mélangez le fromage blanc avec la cassonade puis disposez dans les verrines une première couche de ce mélange.
3. Recouvrez avec la compote de pommes.
4. Réduire en miette dans une assiette et à l'aide d'une cuillère les speculos et saupoudrez cette préparation sur chacune des verrines.