



4

Crème aux amandes et aux pommes

Temps total: 2:20

Préparation: 0:10

Cuisson: 0:10

Portion(s): 4

Difficulté: Facile

Ingrédients

Pomme

500 g (par ex. Elstar)

0

Jus de citron

3 CS

0

Gousses de vanille

1/2 pièce(s), graines de vanille

0

Sucre blanc

2 CS

7

Cantuccini

4 pièce(s)

6

Skyr nature, max. 0,2 % MG

500 g

0

Sucre vanillé

1 sachet(s)

2

Arôme amande

2 goutte(s) (amande amère - selon les goûts)

0

Cannelle

1 pincée(s), poudre

0

Instructions

- 1** Couper les pommes en quatre, puis en petits morceaux. Les mélanger avec le jus de citron dans une casserole. Couper la gousse de vanille en deux, dans le sens de la longueur, et retirer la chair. Ajouter la gousse et la chair de la vanille ainsi qu'une CS de sucre dans les pommes. Porter à ébullition et laisser mijoter env. 10 minutes à couvert. Laisser refroidir la compote de pommes et retirer la gousse de vanille.
 - 2** Émietter grossièrement les Cantuccinis. Mélanger le skyr avec le reste de sucre, le sucre vanillé et l'arôme d'amande amère.
 - 3** Déposer les biscuits émiettés, la compote et la crème d'amandes dans des verres en formant des couches. Parsemer de cannelle. Avant de servir, réserver env. 2 heures au réfrigérateur.
-