

# *Pommes caramélisées et leur mousse mascarpone*

## *Ingrédients*

- 2 belles pommes
- Une noix de beurre
- 2 sachets de sucre vanillé.
- Galettes de type « palet breton »
- 2 œufs
- 250 de mascarpone



## *Les étapes*

- *Pelez les pommes, les couper en quartier et les faire caraméliser dans le beurre et le sucre vanillé*
- *Disposer dans des verres à dessert les galettes et recouvrir d'une couche de pommes*
- *Préparer la mousse mascarpone :*
- *Mélanger énergiquement les 2 jaunes d'œuf et un sachet de sucre vanillé.*
- *Ajouter le mascarpone puis les 2 blancs d'œuf montés en neige. Couvrir les pommes caramélisées de la mousse et laisser quelques heures au réfrigérateur avant de servir.*

Sources <http://dans-mon-assiette.blogspot.com/2016/11/pommes-caramelisees-et-leur-mousse.html>