

LA RECETTE DE

La Ferme de la Chouquerie

TIRAMISU NORMAND

INGRÉDIENTS

2 pommes
50 g confiture de lait
calvados
20 cl crème
20 g beurre
50 g sucre
10 cl cidre
2 cl calvados
4 sablés



Difficulté: *

Cuisson:

aucune

PRÉPARATION

Eplucher, vider et coprer les pommes.

Les faire revenir dans le beurre, le sucre et le cidre jusqu'à les blondir.

Monter la crème en chantilly et la parfumer avec le calvados.

Disposer au fond des verrines, une cuillère à café de confiture de lait, ajouter des pommes à mi-hauteur et terminer avec la chantilly.

Ecraser grossièrement les sablés et les répartir d'une fine couche sur les verrines garnies.

Mettre au réfrigérateur et servir bien frais.