



# Applefee pie en verrine

Par La Popotte sans chichis



## Ingédients

180 g de spéculoos  
80 g de beurre + 1 noix  
1 pot de confiture de lait  
2.5 pommes  
20cl de crème liquide  
100 g de mascarpone  
Cacao en poudre non sucré

Epluchez les pommes et coupez-les en morceaux.

Dans une poêle, faites fondre une noix de beurre, ajoutez les pommes et faites-les revenir à feu doux, 10 min env.

Réservez.

Mixez les biscuits puis mélangez-les bien avec le beurre fondu.

Fouettez votre crème chantilly et votre mascarpone en chantilly.

Dans des verrines ou petits pots, répartissez le biscuit en tassant bien puis les pommes poêlées, de la confiture de lait et terminer par la chantilly-mascarpone.

Mettre au frais pendant 2h min.

Servez bien frais.