

CRÈME ÉCLAIR À LA POMME

15 min



Mise en place et préparation:
env. 15 min

20g de pop-corn salé

2 c. s. de lait condensé sucré

1 dl de crème

2 c. s. de sucre glace

1 citron bio, un peu
de zeste râpé

400g de purée de pommes

1. Mélanger le pop-corn et le lait condensé dans une poêle antiadhésive, caraméliser env. 5 min sur feu moyen en remuant, laisser refroidir sur du papier cuisson.
2. Fouetter la crème en chantilly avec le sucre glace et le zeste de citron, incorporer la purée de pommes, dresser, décorer de pop-corn.

Portion: 215 kcal, lip 11 g, glu 28 g, pro 2 g

