

Verrine Mousse Caramel Beurre Salé & Pommes
Pour 150 portions



1. 3 kg de pommes type Golden
50 g de beurre
40 g d'Arôme et colorant Vanille Sébalcé
50 g de miel liquide
200 g de Crumble alsa Professionnel
70 g de beurre mou
1 sachet(s) de 450 g de Mousse au Caramel Beurre Salé alsa Professionnel
1 L de lait $\frac{1}{2}$ écrémé

Peler et épépiner les pommes, les tailler en cubes type macédoine.

Faire fondre le beurre, ajouter les cubes de pommes, le miel et l'Arôme Vanille Sébalcé. Mélanger. Ajouter 200 ml d'eau, faire cuire à couvert et à feu doux pendant 20 minutes en mélanger régulièrement. Laisser refroidir.

Préparer le Crumble alsa Professionnel selon le mode d'emploi. Verser la préparation alsa dans la cuve du batteur avec crochet, ajouter le beurre découpé en morceaux. Mélanger 2 minutes à vitesse lente, puis 2 minutes à vitesse rapide. Répartir sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé, faire cuire environ 15 à 20 minutes au four à 180°C, laisser refroidir.

Préparer la Mousse au Caramel Beurre Salé alsa Professionnel selon le mode d'emploi. Verser le lait froid dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation alsa. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.

Dresser à la poche dans des verrines, réserver au frais au moins 90 minutes.

Répartir ensuite la compotée de pommes et 1 cuillerée de crumble.