

Verrine Mousse Caramel Beurre Salé & Pommes
100 portions



1. 6 kg de pommes type Golden
100 g de beurre
80 g d'Arôme et colorant Vanille Sébalcé
100 g de miel liquide
400 g de Crumble alsa Professionnel
140 g de beurre mou
900 g de Mousse au Caramel Beurre Salé alsa Professionnel
2 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.