

# *Verrines de mousse au fromage blanc à la crème de marrons*

Pour 4 personnes

## Ingredients :

- 4 petits pots de fromage blanc ( 4x100gr ).
- 10 spéculoos.
- 400 gr de compote de pommes.
- 200 gr de crème de marrons.
- 1 sachet de sucre vanillé.
- 2 blancs d'oeufs.

## Préparation :

- Mettre les biscuits dans un sachet hermétique, et écrasez-les avec un rouleau à pâtisserie.
- Mélangez le fromage blanc avec le sucre vanillé. Batte au fouet pour qu'il devienne mousseux.
- Batte les blancs en neige, puis les incorporez au fromage blanc.
- Déposez en couche successives dans vos verres : les biscuits émiétés, la compote de pomme, la crème de marron et le fromage blanc.
- Renouvelez une fois l'opération, en terminant par le fromage blanc.
- Réservez au frigo quelques heures avant de déguster.

## Ustensiles :

- rouleau à pâtisserie.
- Un saladier.
- Un batteur électrique.
- Des verrines transparentes.

