

## Recette Kitchenaid

### Verrines mascarpone pain d'épices compote chocolat

En attendant Noël qui approche, je vous invite à déguster ces petites verrines gourmandes aux parfums de pain d'épices, de pomme et de chocolat !



Petite recette toute simple, inventée sur l'instant, car il me restait 4 jaunes d'œufs et une boîte de mascarpone à utiliser rapidement.

Pour environ 4 à 5 verrines (selon la taille)

1 à 2 tranches de pain d'épices ou des petits gâteaux 5 épices  
Liqueur de pomme  
3 à 4 pommes  
250 g de mascarpone  
4 jaunes d'œufs  
50 à 80 g de sucre (moi, je mets 50 g)  
100 g de chocolat noir  
200 g de lait concentré non sucré entier bien froid

**Dans le bol du KitchenAid**, mettre le fouet à fils

Verser 100 g de lait concentré non sucré entier et le faire monter comme de la chantilly, VIT 8.  
Ajouter le mascarpone+jaunes et mélanger VIT 2 jusqu'à une mousse bien homogène. Sucrez à votre convenance et mélanger de nouveau.  
Réserver au frais.

Faire une compote avec les pommes épluchées, coupées en morceaux. J'ai mis les morceaux de pommes dans le pichet micro-plus Tupperware, avec 1 CS d'eau (mais sans ajout de sucre) et cuit dans le four micro-ondes : 10 min à puissance maximale. Bien mélanger au fouet à main à la sortie du four micro-ondes et réserver.

Dans un autre récipient, faire fondre le chocolat avec les 100 g de lait concentré non sucré restant. Mélanger et réserver.

Dans chaque verrine,

- Quelques morceaux de pain d'épices imbibés de liqueur de pomme,
- De la compote
- Du coulis de chocolat
- De la mousse au mascarpone

Décorer si vous le désirez. Mettre au frais au moins 1 h et régalez-vous !