# [Mousse aux pommes et calvados](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/322523/1055436155/mousse_aux_pommes_et_calvados.shtml)

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Facile | |
| **Préparation :** 10 mn - **Cuisson :** 15 mn  **- Repos :** 15 mn |

**Pour 4 personnes :**

 6 pommes

 5 cl de calvados

 2 blancs d'oeufs

 2 cuillère à soupe de [raisins](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/151/raisin.shtml) secs

 2 cuillère à soupe de miel liquide

 1 cuillère à soupe de sucre

* speculos en miettes

|  |
| --- |
| **Préparation** |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Faire [mariner](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/84/mariner.shtml) des [raisins](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/151/raisin.shtml) secs dans du calvados pendant 6 heures (15 minutes suffisent pour un dessert éclair). Faire une compote de pomme.  Couper 6 [pommes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/149/pomme.shtml) en quartiers, les faire cuire à la vapeur pendant 10 minutes. Mixer. [Battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) 2 blancs d'oeufs en neige.  Mélanger délicatement les [raisins](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/151/raisin.shtml) avec les [pommes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/149/pomme.shtml). Puis, ajouter les blancs en neige.  Ajouter éventuellement un peu de miel. Faire un caramel au calvados avec du sucre, de l'eau de cuisson, des [pommes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/149/pomme.shtml) et le calvados dans lequel les [raisins](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/151/raisin.shtml) ont mariné.  Sinon, préférer du caramel tout fait. | |  |  2     [Dresser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/42/dresser.shtml) dans des verrines en alternant caramel, mousse aux [pommes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/149/pomme.shtml) et speculoos en miettes. | |