



## avarois aux prunes jaunes

### Ingredients

#### Biscuit de palets bretons

200g de palets bretons

70g de beurre mou

#### Coulis de prunes

400g de prunes dénoyautées

100g de sucre

140g d'eau

#### Mousse aux prunes

300g de coulis de prunes

350g de crème liquide entière

4feuilles de gélatine

#### Miroir aux prunes

220g de coulis de prunes

2feuilles de gélatine

### Biscuit de palets bretons

- Pour un cercle de 20cm -

Mettre tous les ingrédients dans le bol 20s/vitesse 4

Etaler au fond du cercle en tassant bien et placer au frais.

### Coulis de prunes

Mettre tous les ingrédients dans le bol 6min/95°C/vitesse 1.5

Puis 20s/vitesse 9

### Mousse de prunes

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de prunes 3min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de prunes refroidit.

Verser dans le cercle sur le biscuit et mettre 1h au congélateur.

### Miroir de prunes

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis 3min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 6h



---

## Bavarois aux prunes jaunes

---

