

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 ingrdients dans le bol 20s/vitesse 4

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

Coulis de prunes

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

Puis 20s/vitesse 9

Mousse de prunes

Mettre tremper les feuilles de glatine.

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

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

Monter la crme entire 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 conglateur.

Miroir de prunes

Mettre tremper les feuilles de glatine.

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

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 2.

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

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Bavarois aux prunes jaunes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr