

avarois aux prunes jaunes

Ingredients
Biscuit de palets bretons
200g de palets bretons
70g de beurre
Coulis de prunes
400g de prunes dénoyautées
140g d'eau
100g de sucre
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-

Mixer ensemble les palets bretons et le beurre.

Etaler au fond du cercle muni d'un rhodod en tassant bien et placer au frais.

Coulis de prunes

Dans une casserole faire chauffer les prunes denoyautes, l'eau et le sucre.

Arriv bullition, rduire le feu et laisser compoter 10minutes, puis mixer la prparation

Mousse de prunes

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de prunepuis y ajouter la glatine essore et bien mlanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir

Monter la crme entire mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de prunerefroidit.

Verser dans le cercle sur le biscuitet mettre 1h au conglateur.

Miroir de prunes

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de prunepuis y ajouter la glatine essore et bien mlanger pour la dissoudre .

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