



## ivoirois aux mûres

### Ingredients

#### Biscuit de speculoos

60g de beurre mou

180g de speculoos

#### Coulis de mûres

600g de mûres

140g de sucre

140g d'eau

#### Mousse aux mûres

300g de coulis de mûre

350g de crème liquide entière

3,5feuilles de gélatine

#### Miroir aux mûres

200g de coulis de mûre

1,5feuilles de gélatine

### Biscuit speculoos

- Pour un cercle de 20cm-

Mixer ensemble les speculoos et le beurre.

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

### Coulis de mûres

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

Arrivé à ébullition, réduire le feu et laisser compoter 10 minutes, puis mixer la préparation et passer au chinois.

### Mousse à la mûre

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de mûres puis y ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir

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

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

### Miroir aux mûres

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de mûres puis y ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre .

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