



ourt

Ingredients

Biscuit

180g de speculoos

80g de beurre

Mousse au yaourt

3 jaunes d'oeuf

50g de sucre

80g de lait entier

250g de crème liquide entière

300g de yaourt

5 feuilles de gélatine

Miroir à la fraise

250g de coulis de fraise

2.5 feuilles de gélatine

Biscuit

Mettre le beurre et les speculoos dans le bol 25s/vitesse 3.5

taler en tassant bien l'intérieur d'un cercle avec rhodod et mettre au frais 30 minutes

Mousse au yaourt

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Inser le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre et le lait 4min/80C/vitesse 2. Ajouter la gelatine essore et mettre 20s/vitesse 3

Laisser refroidir et incorporer le yaourt

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prcdente prparation en 3 fois.

Verser sur les speculoos et laisser prendre au frais 2h

Miroir à la fraise

Mettre tremper les feuilles de gelatine.

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

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

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 8h