



## aux mirabelles

| Ingredients                   |  |
|-------------------------------|--|
| Biscuit de speculoos          |  |
| 180g de speculoos             |  |
| 60g de beurre                 |  |
| Coulis de mirabelles          |  |
| 180g d'eau                    |  |
| 700g de mirabelles            |  |
| 160g de sucre                 |  |
| Mousse aux mirabelles         |  |
| 350g de crème liquide entière |  |
| 300g coulis de mirabelles     |  |
| 4feuilles de gélatine         |  |
| Miroir aux mirabelles         |  |
| 200g coulis de mirabelles     |  |
| 2feuilles de gélatine         |  |

### Biscuit de speculoos

- 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 mirabelles

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

Puis 20s/vitesse 9

### Mousse aux mirabelles

Mettre à tremper les feuilles de gélatine. Faire chauffer le coulis de mirabelles 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 mirabelles refroidit.

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

### Miroir aux mirabelles

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 12h