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 speuloos

- 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 mirabelles

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

Puis 20s/vitesse 9

Mousse aux mirabelles

Mettre tremper les feuilles de glatine. Faire chauffer le coulis de mirabelles 3min/80C/vitesse 2. Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse2.

Laisser refroidir

Monter la crme entire 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 conglateur.

Miroir aux mirabelles

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 12h

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