



aux mirabelles

Ingredients

Biscuit

180g de speculoos

60g de beurre

Coulis de mirabelles

700g de mirabelles dénoyautées

180g d'eau

160g de sucre

Mousse aux mirabelles

300g coulis de mirabelles

350g de crème liquide entière

4feuilles de gélatine

Miroir aux mirabelles

200g coulis de mirabelles

2feuilles de gélatine

Biscuit

Mixer ensemble les speculoos et le beurre.

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

Coulis de mirabelles

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

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

Mousse aux mirabelles

Mettre tremper les feuilles de gelatine.

Faire chauffer le coulis de mirabelles puis y ajouter la gelatine 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 mirabellesrefroidit.

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

Miroir aux mirabelles

Mettre tremper les feuilles de gelatine.

Faire chauffer le coulis de mirabelles puis y ajouter la gelatine essore et bien mlanger pour la dissoudre .

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