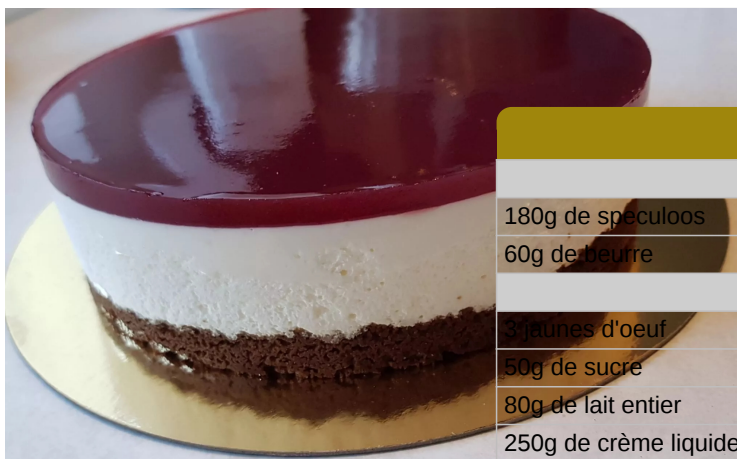




ourt

Ingredients

Biscuit

180g de speculoos

60g 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

200g de coulis de fraise

2 feuilles de gélatine

Biscuit

Mixer ensemble les speculoos et le beurre.

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

Mousse au yaourt

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Laisser refroidir puis ajouter le yaourt

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la précédente préparation en 3 fois.

Verser sur le biscuit et laisser prendre au frais 2h

Miroir à la fraise

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

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

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