



avarois aux prunes jaunes

Ingredients

Biscuit de palets bretons

200g de palets bretons

70g de beurre mou

Coulis de prunes

400g de prunes dénoyautées

100g de sucre

140g d'eau

Mousse aux prunes

300g de coulis de prunes

350g de crème liquide entière

4feuilles de gélatine

Miroir aux prunes

220g de coulis de prunes

2feuilles de gélatine

Biscuit de palets bretons

- 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 prunes

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

Puis 20s/vitesse 9

Mousse de prunes

Mettre tremper les feuilles de gelatine.

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

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

Laisser refroidir

Monter la crme entiere mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de prunes refroidit.

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

Miroir de prunes

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 6h



Bavarois aux prunes jaunes