



avarois aux prunes jaunes

Ingredients

Biscuit de palets bretons

200g de palets bretons

70g de beurre

Coulis de prunes

400g de prunes dénoyautées

140g d'eau

100g de sucre

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-

Mixer ensemble les palets bretons et le beurre.

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

Coulis de prunes

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

Arrivé à ébullition, réduire le feu et laisser compoter 10 minutes, puis mixer la préparation

Mousse de prunes

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

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

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de prune refroidit.

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

Miroir de prunes

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

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

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 6h



Bavarois aux prunes jaunes