



ourt

Ingredients

Biscuit

180g de speculoos

80g 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

250g de coulis de fraise

2.5 feuilles de gélatine

Biscuit

Mettre le beurre et les speculoos dans le bol 25s/vitesse 3.5

Étaler en tassant bien à l'intérieur d'un cercle avec rhodoïd et mettre au frais 30 minutes

Mousse au yaourt

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre et le lait 4min/80°C/vitesse 2. Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3

Laisser refroidir et incorporer 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 les speculoos et laisser prendre au frais 2h

Miroir à la fraise

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

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

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

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