



aux mirabelles

Ingredients

Biscuit de speculoos

180g de speculoos

60g de beurre

Coulis de mirabelles

180g d'eau

700g de mirabelles

160g de sucre

Mousse aux mirabelles

350g de crème liquide entière

300g coulis de mirabelles

4feuilles de gélatine

Miroir aux mirabelles

200g coulis de mirabelles

2feuilles de gélatine

Biscuit de speuloos

- 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 mirabelles

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

Puis 20s/vitesse 9

Mousse aux mirabelles

Mettre à tremper les feuilles de gélatine. Faire chauffer le coulis de mirabelles 3min/80°C/vitesse 2. Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

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

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

Miroir aux mirabelles

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 12h