



aux mirabelles

Ingredients

Biscuit

180g de speculoos

60g de beurre

Coulis de mirabelles

700g de mirabelles dénoyautées

180g d'eau

160g de sucre

Mousse aux mirabelles

300g coulis de mirabelles

350g de crème liquide entière

4feuilles de gélatine

Miroir aux mirabelles

200g coulis de mirabelles

2feuilles 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.

Coulis de mirabelles

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

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

Mousse aux mirabelles

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

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

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