



## Entremet mirabelles et speculoos

### Ingredients

#### Biscuit joconde

2 oeufs  
2 blancs d'oeufs  
80g de sucre glace  
80g de poudre d'amande  
30g de farine  
20g de sucre

#### Crèmeux speculoos

2 jaunes d'oeuf  
100g de lait entier  
110g de crème liquide entière  
20g de sucre  
60g de pâte speculoos  
1.5feuille de gélatine

#### Mousse à la mirabelle

300g coulis de mirabelles  
350g de crème liquide entière  
4feuilles de gélatine

#### Glaçage miroir

75g d'eau  
150g de sucre  
150g de glucose  
150g de chocolat blanc  
100g de lait concentré non sucré  
5feuilles de gélatine  
du colorant

### Biscuit joconde

Prchauffer le four 180C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu' ce que le mlange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mlanger les 2 prparations dlicatement la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

### Crèmeux speculoos

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crme.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mlange crme-lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu.

Puis incorporez la pte de speculoos.

Laisser refroidir, puis verser dans votre cercle muni d'un film alimentaire et mettre au conglateur 3h

---

### Mousse aux mirabelles

Mettre tremper les feuilles de gelatine.

Faire chauffer le coulis de mirabelles puis hors du feu y incorporer la gelatine essore.

Laisser refroidir.

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

---

### Glaçage miroir

Mettre la gelatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau, le sucre et le glucose jusqu' bullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la gelatine essore, puis le lait concentr et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir 34C pour glacer sur l'entremet congel.

---

### Montage

Dans le moule verser la moiti de la mousse, poser le crmeux speculoos, puis mettre le reste de la mousse et finir avec le biscuit.

Laisser toute une nuit au conglateur pour pouvoir le glacer et dcorer selon vos gots

---