ourt

Ingredients
Biscuit
180g de speculoos
60g de beurre
Mousse au yaourt
3 jaunes d'oeuf
50g de sucre
80g de lait entier
250g de crème liquide entière
300g de yaourt
5feuilles de gélatine
Miroir à la fraise
200g de coulis de fraise
2feuilles de gélatine

Biscuit

Mixer ensemble les speculooset le beurre.

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

Mousse au yaourt

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait

Battre les jaunes et le sucre, verser le 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.

Laisser refroidir puis ajouter le yaourt

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prcdente prparation en 3 fois.

Verser sur le biscuitet laisser prendre au frais 2h

Miroir à la fraise

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de fraisespuis y ajouter la glatine essore et bien mlanger pour la dissoudre .

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

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr