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
Crémeux 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.

Crémeux 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 glatine.

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

Laisser refroidir.

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

Glaçage miroir

Mettre la glatine 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 glatine 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