avarois aux mûres

Ingredients
Biscuit de speculoos
60g de beurre mou
180g de speculoos
Coulis de mûres
600g de mûres
140g de sucre
140g d'eau
Mousse aux mûres
300g de coulis de mûre
350g de crème liquide entière
3,5feuilles de gélatine
Miroir aux mûres
200g de coulis de mûre
1,5feuilles de gélatine

Biscuit speculoos

- Pour un cercle de 20cm-

Mixer ensemble les speculoos et le beurre.

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

Coulis de mûres

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

Arriv bullition, rduire le feu et laisser compoter 10minutes, puis mixer la prparation et passer au chinois.

Mousse à la mûre

Mettre tremper les feuilles de glatine.

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

Laisser refroidir

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

Verser dans le cercle sur le biscuitet mettre 1h au conglateur.

Miroir aux mûres

Mettre tremper les feuilles de glatine.

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

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 6h

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