



CROQUANT AUX MIRABELLES ET A LA MOUSSE PRALINEE



Facile- Préparation: 20 mn -Cuisson: 20 mn

Pour 4 personnes:

Pour la compotée:

1 kg de mirabelles

Le jus d'1/2 citron et 2 càs de sucre en poudre

Pour la crème pralinée:

15 cl de crème fleurette entière

75 g de pralin en poudre (ou mieux parce que moins sucrée, Brésilienne de Miamstagram)

Pour le croquant:

6 feuilles de brick

50 g de beurre et quelques pincées de sucre glace

La compotée:

Laver et équeuter les mirabelles, les sécher dans un torchon. Après les avoir dénoyauter, les mettre dans une casserole avec le sucre, porter à ébullition puis baisser le feu et laisser compoter une dizaine de mn.

Verser la compote dans une passoire posée sur la casserole ayant servi à la cuisson et laisser égoutter le jus de cuisson au maximum. Laisser refroidir et réserver.

Le croquant:

Préchauffer le four à 150°.

Faire fondre le beurre au micro-ondes éventuellement.

Découper 27 ronds ou carrés de pâte à l'emporte pièce (environ 8 cm de diamètre ou de côté) et badigeonner au pinceau chaque rond de beurre fondu. Saupoudrer chaque rond d'un peu de sucre glace. Sur une plaque superposer ces feuilles, par 3 et les recouvrir d'une feuille de papier cuisson (éventuellement celui servant à séparer les bricks dans le paquet) et les cuire environ 10mn, jusqu'à ce qu'ils deviennent de couleur caramel et qu'ils croustillent. Réserver dans un endroit sec ou une boîte hermétique en séparant chaque couche de 3 par un morceau de papier absorbant.

Les feuilles de bricks:

Préchauffer le four à 150°. Découper 36 carrés ou ronds de pâte à l'emporte pièce (8 cm de côté ou 8 cm de diamètre) et badigeonner chaque rond de beurre fondu. Saupoudrer feuille d'un peu de sucre glace. Les superposer sur une plaque, par 3 et les recouvrir d'une feuille de papier cuisson ou bien celles qui séparent les feuille de bricks. Mettre à cuire environ 10mn, jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur caramel et qu'ils croustillent.

La chantilly pralinée:

Dans un récipient bien froid, au robot, monter la crème (bien froide, elle aussi) en chantilly en commençant doucement pour l'aérer puis en vitesse maxima jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. A la spatule ou à la cuillère en bois, incorporer délicatement le pralin. Mettre éventuellement dans une poche à douille avec une douille lisse et réserver au froid.

Montage:

Poser un groupe de 3 feuilles de croquant devant vous, le garnir de ronds de crème d'1/2 cm d'épaisseur environ à l'aide de la poche à douille (ou tartiner avec une cuillère mais c'est moins joli), couvrir avec 3 nouvelles feuilles et mettre un peu de compote égouttée, terminer avec un croquant.

Servir à l'assiette en mettant d'un peu du jus de cuisson dessus ou autour.

Et si c'était bon 🍷🍷🍷
en cuisine et à table ...

