



TUILES À LA MOUSSE DE MÛRES

30 MIN.
DE PRÉP.

2 H 45 MIN.
EN TOUT

125 KCAL
PAR PIÈCE

① Lipides: 6 g, Glucides: 16 g, Protéines: 2 g par pièce

IL VOUS FAUT POUR 12 PIÈCES

Pâte

25 g	beurre
25 g	farine blanche
25 g	amandes émondées moulues
75 g	sucré
2 cs	eau
1	blanc d'œuf
1 cc	graines de pavot

Mousse

1	gousse de vanille
100 g	mûres
80 g	sucré glace
3 feuilles	gélatine
2 cs	eau
300 g	yogourt à la grecque nature

Tuiles à la mousse de mûres

50 g	mûres
------	-------

VOICI COMMENT FAIRE

Pâte

Faire fondre le beurre, le laisser refroidir. Mélanger la farine, les amandes et le sucre, ajouter le beurre et l'eau.

Fouetter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement.

Façonnage: étaler 1 cs de pâte sur les deux plaques chemisées de papier cuisson en des ovales d'env. 7 x 11 cm chacun. Parsemer de graines de pavot.

Façonnage

Faire cuire env. 15 min. dans le four préchauffé à 150 °C (chaleur tournante). Les sortir du four, les détacher immédiatement à l'aide d'une spatule et les poser avec la face contenant les graines de pavot vers le bas sur un rouleau à pâtisserie. Les laisser refroidir.

Mousse

Fendre la gousse de vanille dans sa longueur et gratter les graines. Mixer les mûres, le sucre glace et les graines de vanille.

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide env. 5 min., la presser et la dissoudre dans de l'eau bouillante, l'ajouter à la masse aux mûres et passer au tamis.

Ajouter le yogourt. Couvrir et mettre au frais pendant env. 2 h.

Tuiles à la mousse de mûres

Dressage: former des portions de mousse à l'aide de 2 cuillers à soupe et dresser sur les tuiles. Couper les mûres en deux et les utiliser pour la décoration.

FOOBY

WE LOVE FOOD

BON À SAVOIR



Retrouvez la recette sur:

fooby.ch/fr/recettes/9966/