



MIRABELLES AU GINGEMBRE ET ESPUMA PRALINE



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 20 mn (15 + 5)

Repos: minimum 2 heures

Pour 4 personnes:

350 g de mirabelles

3 càs de sucre en poudre

1 càc de gingembre frais râpé

15 cl de crème fleurette entière

40 g de pralin

Les mirabelles:

Laver les mirabelles, les sécher et les dénoyauter avant de les mettre dans une casserole avec le sucre et le gingembre. Cuire à feu très doux pendant 10 à 15 mn jusqu'à ce qu'elles soient cuites mais pas trop défaites. Laisse tiédir et réserver.

L'espuma:

Dans une casserole, porter la crème et le pralin à ébullition, laisser infuser 5 mn et filtrer pour qu'ils ne restent aucun grain. Laisser refroidir avant de verser dans un siphon. Mettre une cartouche de gaz, secouer vigoureusement et réserver au réfrigérateur au moins 2 heures en position couchée.

Finition:

Répartir la compotée de mirabelles de façon égale dans chaque verre, secouer à nouveau le siphon et compléter le verre avec l'espuma praliné.

Saupoudrer éventuellement d'une pincée de pralin et servir bien frais.