



## **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.