

paquet de macaron de fontevraud  
500g de mirabelles sans noyau  
30g de beurre  
100g de sucre  
50ml d'eau  
20 cl de crème fraîche entière bien froide  
1 bouchon d'alcool type marsalla amande  
gélatine en poudre 8g

Retirer 5 macarons du paquet, et broyer le reste grossièrement. Les étaler dans le fond d'un petit moule ou des cercles individuels de présentation.

Faire fondre le beurre et le répartir, sur les biscuits écrasés de manière à former la base du dessert. Laisser refroidir au frigidaire .

Si vous avez de la gelée en feuille faire tremper 6g de gélatine dans de l'eau froide (en ce qui me concerne j'utilise de la gélatine en poudre)

Dans une casserole avec un léger fond d'eau, mettre les mirabelles à mijoter, ajouter 3 cuillères à soupe de sucre. Quand elles sont en purée, les passer dans le tamis à gelée de manière à n'avoir plus que la pulpe. Faire chauffer un peu la pulpe et ajouter la gélatine, bien mélanger de manière à dissoudre la gélatine, puis laisser refroidir.

Peser 30 g de sucre et les mettre de côté, préparer la chantilly en battant au fouet la crème fraîche et le sucre restant. Quand la chantilly est bien ferme, l'incorporer délicatement à la purée de mirabelle puis répartir le tout sur les biscuits brisés. Mettre au frais jusqu'à ce que la mousse de fruit soit bien prise.

Mettre la feuille de gélatine restante dans un bol d'eau froide. Dans une casserole mettre de l'eau le marsala et le sucre restant et faire chauffer, puis ajouter la gélatine essorée et bien mélanger, attendre un peu que le liquide refroidisse et répartir le tout sur la mousse de fruit. Laisser prendre au frais. Avec un couteau, détacher le dessert du moule, puis faire la décoration.