

Corolles de brick aux Mirabelles de Lorraine et festival de glaces

Ingrédients

- 400 g de mirabelles de Lorraine
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 12 feuilles de brick
- 50 g de beurre fondu
- ½ CS d'huile
- 600 ml de glace variées (amandes, calissons, miel, nougat)
- 20 g de cassonade
- 150 g de sucre en morceaux
- 2 CS de Loupiac
- 1/2 cuillère à café de vanille en poudre



Préparation de la recette

- Pratiquez une petite incision dans les Mirabelles et les dénoyauter sans trop les ouvrir. Dans une sauteuse, portez 2 CS d'eau à ébullition avec le vin doux, le jus de citron, la cassonade et la vanille.
- Ajoutez les mirabelles, couvrir à demi et laissez compoter environ 5 minutes. Secouer la sauteuse pour enrober les Mirabelles d'une couche brillante de sirop.
- Découpez 12 disques de 20 cm de diamètre dans les feuilles de brick. Les badigeonner de beurre sur les deux faces. Les superposer par 3 dans le fond de 4 moules à tartelettes beurrés.
- Les presser sur les moules et ourler les bords en les froissant en forme de corolles. Faire cuire dans le four préchauffé à 210°C. (425°F.) environ 8 minutes, les corolles doivent être dorées et croustillantes.
- Façonnez des billes de glace avec une cuillère à pommes parisiennes. Les déposer au fur et à mesure sur un plat tapissé de papier sulfurisé. Les remettre au congélateur.
- Préparez un caramel ambré avec le sucre en morceaux humidifiés. Le verser aussitôt sur une plaque recouverte de papier de cuisson. L'étaler rapidement et le laisser durcir. Démoulez et posez les corolles sur des assiettes de service. Les laisser refroidir puis les remplir de Mirabelles mélangées aux billes glacées.

Le vin qui accompagne cette recette

[Château Dauphiné-Rondillon 2006 - Loupiac](#)