

Bavarois fraises & framboises

Ingrédients pour un moule de taille A3 :

. Pour la génoise

- 225 g de farine
- 90 g de noix de coco râpée
- 335 g de sucre en poudre
- 9 oeufs

. Pour la mousse bavaroise

- 500 g de coulis de fraises
- 400 g de coulis de framboises
- 4 oeufs
- 10 feuilles de gélatine
- 160 ml de lait
- 160 ml de crème liquide 30 % de MG
- 2 pincées de vanille en poudre
- 600 ml de crème liquide à 30 % de MG

Préparation :

Faites tremper la gélatine dans un saladier d'eau.

Fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre pendant 3 minutes et ajoutez ensuite le lait, les 160 ml de crème liquide et la vanille en poudre.

Faites cuire la préparation dans une casserole à feu moyen, en mélangeant constamment et ce jusqu'à ce que la température arrive à 83° C.

Stoppez la cuisson, continuez à mélanger la crème, puis versez-la dans un bol.

Ajoutez la gélatine égouttée et laissez-la refroidir en trempant le bol dans un saladier de glaçons et en remuant souvent (ou sinon sur le bord d'une fenêtre si il fait frais dehors).

Ajoutez la purée de fruits rouges et mélangez.

Battez les 600 ml de crème liquide en chantilly et incorporez-la délicatement au mélange précédent.

Préparez la génoise en séparant les blancs des jaunes.

Faites mousser les jaunes avec le sucre, puis ajoutez la noix de coco râpée et enfin la farine.

Montez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la pâte.

Versez la pâte dans votre cercle et faites cuire environ 10 minutes à 180°C.

Laissez ensuite refroidir.

Déposez tout autour du cercle des demi-fraises pour faire comme un fraisier (étape facultative).

Versez ensuite la préparation à bavarois et laissez prendre au moins 3 heures au réfrigérateur avant de finir la déco.

Juste avant de servir votre bavarois, enlevez le cadre à entremet en passant un couteau trempé d'eau chaude tout le long.

Décorez le bavarois à votre guise.