

Bavarois aux fraises

Ingrédients pour un cercle de 24 cm (à préparer la veille) :

. Pour le biscuit

- 2 œufs moyens (poids sans coquille environ 95 g)
- 25 g de poudre d'amande
- 45 g de farine
- 50 g de sucre en poudre

. Pour la mousse bavaroise

- 600 g de fraises
- 135 g de sucre en poudre
- 400 g de crème liquide entière très froide
- 7 feuilles de gélatine

. Pour le coulis

- 250 g de fraises
- 35 g de sucre en poudre
- 2,5 feuilles de gélatine

. Pour la déco (facultatif)

- Quelques fraises

Préparation :

Faites tremper 7 feuilles de gélatine dans un bol d'eau très froide, pendant au moins 20 minutes.

Préchauffez le four à 160° C.

Préparez la génoise en mélangeant bien la poudre d'amande avec la farine. Le mélange doit être homogène.

Dans un petit récipient, versez les œufs et le sucre.

Faites bien blanchir au batteur ou au robot pendant 5 minutes sur vitesse max.

Ajoutez les poudres.

Incorporez très délicatement à la maryse, en soulevant la masse pour ne pas la casser, comme lorsque l'on fait une mousse au chocolat. Les poudres doivent être parfaitement incorporées.

Versez la préparation dans votre cercle, éventuellement colmaté de papier aluminium à l'extérieur pour éviter les fuites.

Enfournez pour environ 18 minutes à 160° C.

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Cette génoise peut se préparer un jour d'avance pour gagner du temps.

Préparez ensuite la mousse bavaroise.

Mixez bien les fraises avec le sucre.

Chauffez le mélange. Il s'agit juste d'avoir une ébullition, c'est tout ! Dès le premier bouillon, retirez la casserole du feu.

Hors du feu, ajoutez la gélatine bien essorée.

Transvasez de suite dans un récipient. Plus le récipient sera grand, et plus le

coulis refroidira vite.

Quand il est refroidi, montez la crème liquide entière très froide, au robot ou au batteur électrique.

Commencez à toute petite vitesse et augmentez tout doucement, *c'est impératif*. Versez le coulis refroidi dans la crème fouettée en une seule fois et mélangez à la maryse.

Si vous avez du rhodoïd, chemisez le cercle avec (facultatif).

Prenez votre cercle de la forme de votre choix et tendez un film alimentaire.

Mettez le côté avec le film alimentaire sur un plat de service.

Déposez-y la génoise, légèrement recoupé (environ 1 cm à 1.5 cm) afin que lorsque vous coulerez la mousse, on ne puisse pas voir la génoise au moment de retirer le cercle. Centrez-la bien.

Coulez la mousse. Elle est assez liquide, il sera donc inutile de lisser, elle se lissera toute seule.

Faites en sorte qu'elle n'arrive pas totalement à ras bord, car ensuite on va verser le coulis de fraises. Laissez une marge d'environ 3 mm (il vous restera de la mousse que vous pouvez garder dans des petites verrines pour une dégustation ultérieure avec les chutes de génoise).

Laissez le bavarois au réfrigérateur pendant 2h30 à 3h00. La surface doit être bien prise pour que l'on puisse verser le coulis dessus.

Environ 30 minutes avant la fin du temps de réfrigération du bavarois, préparez le coulis.

Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.

Mixez les fraises avec le sucre (ajustez cette quantité de sucre en fonction de la sucrosité de vos fraises).

Versez dans une petite casserole et donnez une ébullition.

Hors du feu, ajoutez la gélatine.

Mélangez bien pour que la gélatine fonde et laissez tranquillement refroidir à température ambiante, pendant que la surface du bavarois fige au réfrigérateur. Versez le coulis doucement au centre du bavarois, qui doit impérativement être bien refroidi (*température ambiante*).

Laissez maintenant le bavarois au frais jusqu'au lendemain.

Mettez-le sous cloche si vous en avez une, ou bien utilisez un grand saladier qui fera office de cloche, afin de bien le protéger pendant son séjour au réfrigérateur.

Le lendemain, retirez d'abord délicatement le film alimentaire qui est sous le bavarois.

Retirez ensuite le cercle en passant préalablement un couteau autour du cercle. Décorez avec quelques fraises, puis servez.