



Pour la croûte : :

200 g de biscuits Digestives

60 g de beurre mou

Pour le bavarois aux fraises :

400 ml de crème 35 %, bien froide

65 g de sucre

6 g de gélatine (ou 3 feuilles)

200 g de coulis fraises

Fraises en quantité suffisante pour décorer le tour du bavarois

Pour le miroir aux fraises :

200 g de coulis de fraises

30 g de sucre

3 g de gélatine (ou 1.5 feuilles)

Pour la croûte :

Placer directement un cercle à pâtisserie de 9 po (23 cm) dans le plat de service du bavarois.
Réserver.

Dans le robot culinaire muni de la lame, réduire les biscuits Digestives en poudre.

Ajouter le beurre puis mélanger.

Tasser le mélange obtenu au fond du cercle à pâtisserie.

Laver et équeuter quelques fraises, puis coupez-les en deux.

Placer les moitiés de fraises tout autour du cercle à pâtisserie, face coupée contre le cercle.

Placer le tout au réfrigérateur le temps de préparer le reste du dessert.

Pour le bavarois:

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide (pendant 5 minutes).

Battre la crème liquide entière bien froide avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème chantilly ferme, puis la placer au frais.

Mixer les fraises finement au robot culinaire et filtrer la préparation avec un chinois pour obtenir un coulis (environ 200 g de coulis).

Chauffer doucement le coulis puis ajouter les feuilles de gélatine ramollies et essorée.
Laisser tiédir complètement, puis ajouter la préparation à la chantilly en mélangeant délicatement.

Verser la préparation dans le moule, sur le fond de biscuits Digestives.
Lisser le dessus avec une spatule et réfrigérer 1 heure minimum.

Pour le miroir :

Chauffer 200 g de coulis de fraises (obtenu de la même façon que précédemment), y faire diluer la gélatine (qui doit être ramollie dans de l'eau froide pendant 5 minutes, et essorée).

Retirer du feu et laisser tiédir complètement, le coulis doit être presque froid.

S'il se transforme en gelée, il suffit de le réchauffer un peu.

Verser ce coulis sur le bavarois et remettre au frais au moins 4 heures avant de démouler.