

Bavarois aux Framboises

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 - 3 heures

Ingrédients:

Pour la génoise :

- FARINE 100 g
- SUCRE SEMOULE 80 g
- OEUF(S) 3
- SEL 1 pincée

Pour le bavarois :

- FRAMBOISES 400 g
- SUCRE SEMOULE 150 g
- CITRON(S) le jus d'1/2
- GELATINE 5 feuilles
- CREME FRAICHE 40 cl
- BISCUIT(S) À LA CUILLÈRE quelques

Pour le nappage :

- FRAMBOISES 120 g en coulis + qq pour la déco
- GELATINE 1 feuille

Recette:

Préparation de la génoise :

- Préchauffez le four à 180°.
- Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Montez les blancs d'œufs avec le sel jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
- Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez petit à petit la farine, puis les blancs en neige. Mélangez délicatement.
- Versez un moule à charnière de 24 cm chemisé de papier sulfurisé et placez au four pendant 15 min.



Préparation du bavarois :

- Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Décongelez les framboises au micro-onde puis passez-les à travers un chinois. Faites chauffer le coulis de framboises avec le sucre et le jus de citron. A la première ébullition retirez du feu et ajoutez les feuilles de gélatine essorées. Mélangez le tout avec un fouet puis laissez refroidir.
- Montez la crème liquide en chantilly puis l'incorporer délicatement au coulis de framboises.
- Décolle la génoise des parois du moule puis disposez les biscuits à la cuillère tout autour du cercle et enfin, versez délicatement notre crème chantilly-framboises sur la génoise. Placez au frais pendant au moins 1 heure.

Pour le nappage :

- Faites ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide.
- Décongelez les framboises au micro-onde puis passez-les à travers un chinois. Faites tiédir le coulis de framboise puis ajoutez la gélatine essorée, mélangez le tout. Laissez refroidir un peu puis versez le coulis sur toute la surface de votre bavarois.
- Décorez votre gâteau avec des framboises entières puis remettez-le au frigo pour 4 heures ou une nuit (ce qui est encore mieux).
- Au moment de servir, enlevez très délicatement votre cercle à pâtisserie puis dégustez avec plaisir.