

Bavarois à la vanille



Biscuit

- 3 blancs d'œuf
- 20 gr de sucre semoule
- 60 gr d'amande en poudre
- 50 gr de sucre glace
- 30 gr de farine

Bavaroise

- 300 ml de lait ½ écrémé
- 1 cc de vanille en poudre
- 4 jaunes d'œuf
- 110 gr de sucre semoule
- 3 feuilles de gélatine
- 300 ml de crème liquide à 30 % de mg

Miroir

- 150 gr de framboises
- 90 gr de sucre glace
- 2 feuilles de gélatine
- 2 cs d'eau

Biscuit

Monter les blancs en neige.

Lorsqu'ils commencent à monter ajouter le sucre semoule petit à petit.

Mélanger ensemble la farine, la poudre d'amande et le sucre glace.

Incorporer délicatement ce mélange de poudres aux blancs montés.

Préchauffer votre four à 180°.

Verser la préparation dans un moule de la taille de votre moule qui servira pour le bavarois et enfourner pour 12 minutes.

Je me suis servie d'un moule à tarte en silicone pour ma part.

Laisser refroidir avant de démouler.

Bavaroise

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Faire chauffer le lait et la vanille jusqu'à l'ébullition puis retirer du feu et laisser infuser.

Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Puis verser le lait chaud en mélangeant.

Remettre le tout dans la casserole et faire chauffer jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement sans cesser de remuer. La crème anglaise est prête lorsqu'elle nappe votre cuillère. (pour faire le test une cuillère en bois c'est parfait).

Retirer alors la crème anglaise du feu et incorporer la gélatine essorée et bien mélanger pour qu'elle soit entièrement dissoute.

Laisser refroidir complètement.

Pendant ce temps entreposer la crème une vingtaine de minute au congélateur pour qu'elle soit bien froide.

Puis la monter en chantilly à l'aide d'un robot pâtissier.

Incorporer une louche de crème chantilly à la crème anglaise refroidie, mélanger vivement puis incorporer délicatement le reste.

Verser la bavaroise dans votre moule et laisser prendre quelques minutes.

Puis déposer votre biscuit découpé à la taille de votre moule sur le dessus en appuyant légèrement.

Mettre au congélateur toute une nuit.

Miroir

Le lendemain :

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faire un coulis de framboise en mixant les fruits avec le sucre glace.

À l'aide d'un chinois filtrer le tout pour extraire les grains.

Faire chauffer l'eau au micro onde et y diluer la gélatine ramollie et essorée.

Rajouter la ensuite au coulis et laisser refroidir.

Sortir le bavarois du congélateur et démouler immédiatement.

Verser de suite le coulis sur le dessus du bavarois et le remettre au congélateur jusqu'à ce qu'il se solidifie puis le sortir du congélateur et le réserver le au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.