

Bavarois aux fraises

www.mafleurdoranger.com

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la génoise :

2 œufs

50 g de farine

20 g d'amande en poudre

70 g de sucre

Pour le bavarois :

500 ml de coulis de fraise (500 g de fraises mixées)

400 ml de crème liquide

200 g de sucre

1/2 citron

4 g d'agar agar Samia + 3 g pour la couche de couverture

Préparation de la génoise :

Séparer le blanc des jaunes d'œuf.

Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment, ajouter la farine et la poudre d'amande et mixer.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement au premier mélange.

Verser cette préparation en cercle sur la plaque du four habillée en papier sulfurisé sans l'étaler.

Enfourner à 180° durant 12 minutes.

Préparation de la mousse aux fraises :

Verser 300 ml de coulis de fraise dans une casserole, y ajouter 4 g d'agar agar et porter à ébullition sur feu doux, dès les premières frémisses, retirer du feu et laisser refroidir.

Monter la crème bien froide en chantilly avec le sucre glace. Incorporer la réparation à la fraise à la chantilly délicatement pour garder l'aspect léger de la mousse.

Disposer la base de génoise à l'amande au fond du cercle et verser la mousse aux fraises en l'étalant sur toute la surface de manière égale.

Mettre au frigo et laisser prendre le bavarois pendant une heure au minimum.

Aux 200 ml de coulis de fraise restant, vous ajouter du sucre selon le goût, 2 à 3 c.à soupe de jus de citron, 3 g d'agar agar et porter à ébullition comme pour la première préparation aux fraises. Laisser refroidir.

Après une heure au frais, sortir le bavarois du frigo et le couvrir d'une couche de coulis de fraise puis le retourner au frigo pour le laisser prendre toute une nuit.

Le lendemain, démouler le bavarois juste avant de servir et le décorer selon le goût.