

BAVAROIS FRAMBOISE - BOUDOIRS

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : 3 grandes verrines ou 6 petites verrines

- 300g de Framboises
- 6 Boudoirs (> 3 pour le fond de la verrine et 3 pour le dessus à mettre au moment de servir)
- 100g de Lait écrémé > 50ml Eau > 15g de Jus de Citron
- 2 Feuilles de gélatine > 120g de Fromage Blanc
- 5cc de Canderel en poudre

> 142 Kcal la grande verrine > 71 Kcal la petite verrine

Recette Au Thermomix, MCC ouo Autres Robots Culinaires :

- > Mixer les boudoirs (J'ai utilisé le TurboTup SuperSonic de Tupperware)
- > Verser la moitié des boudoirs mixés dans un bol et Réserver l'autre moitié
- > Rajouter le lait dans le bol et mélanger avec les boudoirs mixés
- > Mettre le bol au Micro-onde et Chauffer 1min30 à 1000W > Mélanger
- > Verser la préparation dans les verrines > Réserver 30min au réfrigérateur
- > Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide
- > Mettre les framboises dans le bol du robot > Mixer 10 Sec / Vit 8
- > Passer les framboises mixées au chinois
- > Remettre le jus de framboises dans le bol
- > Rajouter l'eau, le jus de citron et le Canderel >Chauffer 5 Min/90°C/Vit2
- > Rajouter les feuilles de gélatine essorées > Mixer 10 Sec / Vit 3
- > Rajouter le fromage blanc > Mélanger 20 Sec / Vit 4
- > Verser la mousse bavaroise dans les verrines
- > Réserver les verrines au réfrigérateur pendant 5h
- > Verser le reste des boudoirs mixés avant de servir sur la bavaroise