



## ENTREMETS AUX FRUITS ROUGES, BAVAROISE VANILLE ET BISCUIT AMANDE-PISTACHE

**A savoir :** j'ai utilisé un cadre en inox de de 23,6 x 16,2 cm (Demarle). Je vous conseille de préparer l'entremet la veille et de le faire décongeler tranquillement au frigo pendant la nuit.



### **Biscuit amande-pistache**

Ingrédients : 75gr de sucre glace tamisé, 50gr d'amandes en poudre, 25gr pistaches grossièrement hachées, 40gr de jaunes d'œufs, 65gr d'œufs entiers, 63gr de farine tamisée, 115gr de blancs d'œufs, 50gr de sucre semoule, 15gr de pâte de pistache.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.



Montez le sucre glace, les amandes en poudre, les pistaches, la pâte de pistache, les œufs et les jaunes. Incorporez la farine puis les blancs montés avec le sucre semoule. Étalez le biscuit dans le cadre en inox et enfournez à 180°C environ 25 minutes. Laissez refroidir puis démoulez.

### **Coulis gélifié aux fruits rouges**

Ingrédients : 300gr de fruits rouges surgelés, 60gr de sucre semoule, 6gr de gélatine alimentaire (3 feuilles).

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide une dizaine de minutes. Chauffez les fruits rouges dans une casserole avec le sucre et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mixez-les et passez-les au tamis, puis incorporez la gélatine essorée. Mélangez bien. Versez le coulis dans le cadre posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et réservez au congélateur 30 minutes environ.

### **Bavaroise vanille**

Ingrédients : 188ml de lait, 45gr de jaunes d'œufs, 48gr de sucre, 1/2 gousse de vanille, 5gr de gélatine (2 feuilles et demie), 190ml de crème liquide entière.

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide une dizaine de minutes. Préparez une crème anglaise : fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Portez le lait à ébullition avec la vanille fendue. Versez lentement le lait sur le mélange jaunes d'œufs et sucre en tournant régulièrement, puis remettez le tout dans la casserole et, sur feu doux, remuez votre crème avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle nappe le dos de votre cuillère (à 85°C) : elle ne doit surtout pas bouillir ! Ajoutez la gélatine ramollie et laissez tiédir, puis incorporez la crème montée en chantilly.

Démoulez le coulis framboise et lavez le cadre inox, puis séchez-le et posez-le sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (ou tapis en silicone).

Déposez le biscuit et mouillez avec un sirop préparé en allongeant un peu de Limoncello (ou du Kirsch) avec de l'eau. Étalez une fine couche de bavaroise vanille le plus régulièrement possible. Déposez ensuite le coulis gélifié et étalez le reste de bavaroise vanille. Lissez avec une spatule et réservez quelques heures au congélateur. Décadrez avant de faire décongeler l'entrémets au réfrigérateur.