

Bavarois à la fraise XL

Ingrédients

Génoise

4 œufs

100 gr de sucre

120 gr de farine

2 cc de levure chimique

2 cs de lait

1 cc d'arôme fraise

Bavarois

600 gr de purée de fraise

160 gr de sucre

6 feuilles de gélatine de 3 gr

400 ml de crème liquide entière bien froide

Nappage

540 gr de coulis de fraise

6 feuilles et demi de gélatine de 3 gr

Préparation de la génoise

Mélanger tous les ingrédients secs

Ajouter les œufs et le lait

Verser la pâte dans le flexipat ou un moule à pâtisserie

Cuire four chaud 180° environ 15 mn

Démouler

Déposer dans le plat de service le cadre garni de la génoise

Préparation du bavarois

Faire ramollir dans de l'eau froide la gélatine

Mettre sur le feu la purée de fraises et la gélatine essorée

Faire chauffer sans cesser de remuer jusqu'à dissolution de la gélatine

Laisser refroidir

Monter la crème en chantilly

Ajouter la préparation fraises

Verser dans le cadre sur la génoise

Laisser prendre quelques heures au frais

Préparation du nappage

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide

Mettre à chauffer le coulis de fraise et y dissoudre les feuilles de gélatine essorées

Laisser refroidir

Verser le nappage sur le bavaois et remettre au frais

