



Ma p'tite cuisine

Par Audrey



Bavarois aux framboises



Pour un moule à manqué de 22 cm de diamètre (8 personnes) :

- **Biscuit** : 4 oeufs - 100 g de sucre - 100 g de farine - 1 pincée de vanille en poudre - 1 pincée de sel
- **Sirop** : 2 CS de coulis de framboises - 1 CS de rhum - 2 CS de sirop de sucre
- **Mousse bavaroise à la framboise** : 250 g de Crème anglaise (8 cl de lait - 10 cl de crème liquide - 2 jaunes d'oeufs - 45 g de sucre en poudre - 1 pincée de vanille en poudre) - 2 feuilles de gélatine - 250 g de Crème fouettée (20 cl de crème liquide - 5 cl de lait) - 50 cl de purée de framboises (600 g de framboises) - 3 feuilles de gélatine - 1/2 citron - 1 barquette de framboises fraîches
- **Coulis gélifié** : 1 ramequin de framboises - 2 CS de sirop de sucre - 3 feuilles de gélatine

Photo et recette : Audrey Bourdin Piaugeard – Inspiration « Larousse des Desserts »

Mail : Piaugeard.audrey@wanadoo.fr

Blog : <http://audreycuisine.canalblog.com>



1. Préparation du biscuit

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Mélanger au fouet les jaunes avec le sucre, et faire blanchir. Ajouter la vanille en poudre, le sel, et les blancs d'oeufs battus en neige ferme. Mélanger délicatement. Garnir le moule à charnière de papier sulfurisé (j'ai utilisé ma feuille de cuisson weight watcher) et y verser la moitié de la pâte à biscuit. Lisser avec une spatule et enfourner à mi-hauteur pendant 8 minutes à 200°. Dès la sortie du four, démouler délicatement le biscuit sur une grille. Je l'ai ensuite un peu aplati avec un moule à tarte pour qu'il ne soit pas trop épais. Faire cuire le deuxième biscuit de la même façon. Réserver.

2. Préparation de la crème anglaise collée

Faire tremper 2 feuilles de gélatine dans un bol d'eau. Fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre pendant 3 minutes et ajouter ensuite le lait, la crème et la vanille en poudre. Faire cuire la préparation dans une casserole à feu moyen, en mélangeant constamment et ce jusqu'à ce que la température arrive à 83°. Stopper la cuisson, continuer à mélanger la crème, puis la verser dans un bol. Ajouter la gélatine égouttée, et la laisser refroidir en trempant le bol dans un saladier de glaçons et en remuant souvent.

3. Préparation de la crème fouettée

Mélanger le lait et la crème liquide. Battre au fouet jusqu'à ce que la crème ait la texture d'une crème chantilly. Réserver au frigo.

4. Préparation du coulis de framboises

Mixer 600 g de framboises et un peu d'eau. Passer au tamis, et récupérer 50 cl de coulis épais. Faire tremper 3 feuilles de gélatine dans un bol d'eau. Dans une casserole, faire chauffer à feu doux le coulis de framboises, ajouter le jus de citron et la gélatine égouttée. Laisser refroidir sans laisser prendre à cause de la gélatine.

5. Préparation de la crème bavaroise

Mélanger la crème anglaise collée refroidie avec la crème fouettée, puis ajouter délicatement le coulis de framboises gélifié.

Photo et recette : Audrey Bourdin Piaugeard – Inspiration « Larousse des Desserts »

Mail : Piaugeard.audrey@wanadoo.fr

Blog : <http://audreycuisine.canalblog.com>



6. Assemblage

Chemiser un moule à charnière de film transparent. Déposer un rond de génoise et l'imbiber de la moitié du sirop. Verser la moitié de la crème bavaroise, et recouvrir des framboises fraîches. Laisser prendre 20 minutes au réfrigérateur. Déposer le second disque de génoise imbibé du reste de sirop avant de verser le reste de la crème bavaroise délicatement. Conserver au moins deux heures au frigo avant de faire le glaçage.

7. Finalisation (ouf !)

Préparer le coulis gélifié en mixant les framboises et le sirop de sucre. Passer au tamis et faire chauffer dans une casserole et y faisant fondre la gélatine préalablement ramollie. Laisser refroidir 10 minutes puis verser sur le bavarois encore dans le moule à charnière. Lisser et laisser prendre au moins une heure au réfrigérateur. Au total il faut que le bavarois reste au moins 6 bonnes heures au réfrigérateur pour être bien frais. Et au moment de manger le dessert, le démouler délicatement sur un plat de service. Pour la déco finale, c'est selon votre imagination.

Mon bavarois a été décoré à l'occasion des 30 ans de Julie avec un stylo déco Vahiné parfumé à la vanille et des pastilles de couleur. Eviter cependant de faire la déco une heure à l'avance, ça ramollie un peu.

Photo et recette : Audrey Bourdin Piaugeard – Inspiration « Larousse des Desserts »

Mail : Piaugeard.audrey@wanadoo.fr

Blog : <http://audreycuisine.canalblog.com>