

# Bavarois aux Fruits Rouges et Spéculoos

**Préparation :** je ne saurai pas dire, j'ai mis 36h, histoire d'être sûre que la gélatine prenne bien et que les couches ne se mélangent pas !

**Cuisson :** 10 mn !

**Difficulté :** Facile



## Pour 6-8 personnes

- × Pour le fond au spéculoos :
  - × 200 g de spéculoos
  - × 60 g de beurre mou.
- × Le bavarois aux fruits rouges :
  - × 40 cl de crème liquide entière bien froide
  - × 70 g de sucre en poudre
  - × 6 g de gélatine
  - × 200 g de coulis de fruits rouges.
- × Le miroir aux fruits rouges :
  - × 200 g de coulis de fruits rouges
  - × 3 g de gélatine.

1. Dans un mixeur, réduire les spéculoos en poudre, ajouter le beurre puis mélanger. Tasser le mélange obtenu au fond du cercle pâtissier (*moi, je n'en avais pas, j'ai scotché ensemble trois rubans de plastique à transparent de 5 cm de haut sur 30cm – 30 cm et 10 cm pour obtenir un gâteau de 25 cm de diamètre environ*) et le placer au frais.
2. Préparer le bavarois : faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide (pendant 5 minutes), battre la crème liquide entière bien froide avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème chantilly ferme (*on peut y rajouter un sachet de fixe chantilly, ça ne coûte pas grand-chose et ça assure la prise de et la tenue de la Chantilly*), puis la placer au frais.
3. Faire chauffer 200 gr du coulis puis y faire diluer la gélatine (ramollie et essorée). Laisser tiédir complètement, puis ajouter ce coulis à la chantilly, mélanger doucement. Verser cette crème dans le moule, sur le fond de spéculoos et laisser refroidir pendant 1 heure minimum.
4. Préparer ensuite le miroir aux fraises : faire chauffer 200 g de coulis de fraises, y faire diluer une feuille de gélatine (qui doit être ramollie dans de l'eau froide pendant 5 minutes, et essorée). Retirer du feu et laisser tiédir complètement, le coulis doit être presque froid. S'il se transforme en gelée, il suffit de le réchauffer un peu.
5. Verser ce coulis sur le bavarois et remettre au frais au moins 4 heures avant de démouler (de préférence toute une nuit).  
Pour faciliter le démoulage, il suffit de passer un couteau tout autour du bavarois avant de retirer le cercle !