BAVAROIS DE FRAISES, CHANTILLY, COULIS DE FRAMBOISES

Pour 6 personnes :
300g fraises nettoyées et équeutées - 100g sucre en poudre - 25cl crème liquide entière - 80g d'eau - 70g de jaunes d'oeufs (~3-4 oeufs) -
Mixer les fraises afin d'obtenir une purée. Transvaser dans une jatte. Porter à ébullition soit 117°-118° l'eau et le sucre. Pendant ce temps commencer à fouetter les jaunes d'oeufs. Lorsque le sirop a atteint la température, le verser sur les jaunes tout en continuant de fouetter. Les jaunes blanchissent et deviennent crémeux.
Fouetter la crème fraîche froide en chantilly ferme.
Incorporer délicatement la purée de fraises à la crème de jaunes d'oeufs (pâte à bombe comme le précise Edda). Puis ajouter délicatement 1/3 de la crème fouettée. Ajouter le reste de crème fouettée en 2 fois. Verser dans un moule tapissé de film alimentaire. Rabattre le film puis entreposer dans le congélateur. Sortir du congélateur 5 à 8 minutes avant de servir.
Pour la chantilly : 35cl crème liquide entière fraîche - 70g sucre glace -
Monter la crème en chantilly ferme en ajoutant en fin de parcours le sucre glace. Verser dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.
Pour le coulis de framboises :
500g framboises fraîches ou congelées (à décongeler au réfrigérateur) - 50g sucre glace - 2 càc jus de citron -
Mélanger les framboises avec le citron et le sucre. Laisser reposer une dizaine de minutes. Mixer puis passer le coulis dans un chinois ou une passette posé sur un saladier. Bien presser. Verser dans une boîte hermétique. Réserver au réfrigérateur. Transvaser dans un flacon à embout réduit.

Menus Propos © 2007
http://menuspropos.canalblog.com/
e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr