

L'Ile Gourmande d'une Fée

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

## **Bavarois à la Framboise**



### Glaçage :

100g de framboises  
30g de sucre  
1 feuille de gélatine

### Bavarois :

400g de framboises  
40 cl de crème liquide entière (et j'insiste, sinon ça ne monte pas !)  
150g de sucre  
3 feuilles de gélatine

### Réalisation :

1/ Préparer la mousse. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Mixer les framboises avec le sucre. Faire chauffer ce coulis, puis y incorporer la gélatine bien essorée. Bien mélanger et laisser refroidir.  
2/ Monter la crème très froide en chantilly, et y incorporer le coulis de framboises délicatement à la spatule.  
Verser dans un cercle à pâtisser et réfrigérer.  
3/ Réaliser le glaçage. Mixer les framboises et le sucre. Passer au chinois pour enlever les petits grains. Faire tremper la gélatine. Chauffer le coulis, y incorporer la gélatine. Bien mélanger.  
Répartir sur la mousse en lissant bien. Réserver au frais 5 à 6h.