

Bavarois aux framboises

Ingrédients :

- * 200 g de spéculoos
- * 50 g de beurre
- * 450 g de fruits rouges
- * 40 cl de crème liquide (35%)
- * 100 g de sucre
- * 5 feuilles de gélatine + 1
- * 100 g de coulis de framboises
- * 20 g de sucre
- * Quelques framboises pour la déco



Préparation :

Mixez les spéculoos et ajoutez le beurre préalablement fondu au micro-ondes puis mélangez avec la spatule. Posez votre cercle inox sur une petite plaque perforée couvert d'un papier sulfurisé puis étalez ce mélange au fond avec une cuillère à soupe. Gardez au frais.

Faites ramollir les 5 feuilles de gélatine pendant dix minutes dans l'eau froide.

Pendant ce temps mixez les framboises avec le sucre. Passez le tout par un tamis pour enlever les petites graines. Mettez 1/3 du coulis dans une casserole et faites chauffer à feu doux puis ajoutez la gélatine essorée. Mélangez le tout au reste du coulis et laissez refroidir.

Montez la crème liquide en chantilly ferme. Mélangez-la délicatement avec le coulis et versez le tout dans le cercle. Laissez prendre au congélateur.

Pour le glaçage faites ramollir la dernière feuille de gélatine. Faites chauffer le coulis, ajoutez la gélatine et mélangez bien. Versez le tout sur le bavarois. Laissez au frais pendant 6 à 8 heures.

Note :

Vous pouvez faire le bavarois quelques jours avant et le conserver au congélateur. Sortez le ensuite quelques heures avant et laissez-le dégeler quelques heures au frigo avant servir.