

Le bavarois aux framboises



Le disque de biscuit : 100g farine, 100g sucre, 3 oeufs, quelques gouttes de colorant rouge
Casser les oeufs et séparer les blancs des jaunes.

Monter les blancs en neige très ferme avec le sucre.

Puis ajouter les jaunes, la farine tamisée, le colorant et mélanger délicatement.

Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé, poser un cercle à pâtisserie de 21 cm de diamètre et verser la pâte sur 5 mm d'épaisseur environ.

Cuire au four à 180°C pendant 15 minutes.

Sur un plat de service disposer le biscuit et l'entourer avec le cercle.

Le bavarois : 400 g de framboises, 150 g de sucre, le jus d'1/2 citron, 5 feuilles de gélatine, 40 cl de crème liquide à 30 %

Mixer les framboises et filtrer la pulpe afin de retirer les pépins.

Chauffer la pulpe de framboises dans une casserole avec le sucre et le jus de citron.

Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide et essorée. Laisser refroidir.

Monter la crème liquide en chantilly puis l'incorporer délicatement à la préparation aux framboises.

Verser le bavarois aux framboises sur le biscuit entouré du cercle à pâtisserie, puis placer le tout au frais pendant plusieurs heures.

Le glaçage : coulis de framboises et 2,5 feuilles de gélatine

Faire chauffer le coulis de framboises et rajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide et essorées.

Laisser refroidir légèrement et verser sur le bavarois.