

## Bavarois aux framboises

*Ingrédients : pour un gâteau de 22 cm de diamètre (ou plus)*

### Pour la génoise :

- 3 œufs
- 90 g de farine
- 90 g de sucre en poudre

### Pour la mousse aux framboises :

- 400 g de framboises fraîches ou surgelées mais décongelées
  - 150 g de sucre
  - 10 g de feuilles de gélatine ( soit 5 feuilles)
  - 40 cl de crème fraîche liquide entière
  - 30 ml de jus de citron

### Pour le nappage :

- 200 g de framboises fraîches ou surgelées mais décongelées
  - 2 feuilles de gélatine
  - 10 ml de jus de citron
- sirop de framboise (du commerce) - facultatif

### Recette :

#### 1. Préparation de la génoise :

- Préchauffer le four à 180°.
- Insérer le fouet dans le bol, ajouter le sel, les blancs d'œufs (conserver les jaunes) et *programmer 5 min Vitesse 3,5*.
- Réserver les blancs montés en neige dans un saladier.
- Insérer à nouveau le fouet dans le bol, ajouter les jaunes et le sucre *programmer 1 min 30 Vitesse 3*. Retirer le fouet, ajouter la farine, et mixer *1 min Vitesse 4*. Raclez bien les bords avec la spatule et mixer quelques secondes de plus si nécessaire.
- Mélanger délicatement cette préparation aux blancs en neige.
- Étaler cette pâte en couche régulière sur une plaque garnie d'une feuille de papier cuisson (A).
- Enfourner env. 10 min à 180°.- Laisser refroidir

## 2. Préparation de la mousse aux framboises :

- *Montage de la crème en chantilly en 1er car on a besoin du bol bien froid.*

Le secret de la levée d'une chantilly réside dans la froideur des ustensiles et de la crème.

Pour la crème, la mettre au congélateur 15 min avant de commencer.

Pour le bol, broyer quelques glaçons **Vitesse 7-8 pendant 5 secondes**. Clipser le fouet, ajouter un peu d'eau dans le bol et tourner **quelques secondes à Vitesse 3** pour refroidir le fouet. Rincer le bol.

- Dans le bol avec le fouet, mettre la crème fraîche. **Programmer 1 min Vitesse 3**. *La chantilly doit être parfaite. Si ça n'est pas le cas, laissé tourner toujours à Vitesse 3, elle doit monter en moins de 2 min.*
- Réserver dans un saladier et mettre au frais en attendant d'avoir fait le coulis (A).

### - Préparation du coulis

- Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide 5 à 10 minutes pour les ramollir.
- Mettre les framboises dans le bol et **mixer 15 secondes Vitesse 10**. Filtrer à l'aide du panier ou d'une passoire pour enlever les pépins.

*Moi, j'ai laissé les pépins pour la mousse, mais ça peut en déranger certains. On ne les sentait que légèrement au moment de la dégustation.*

- Remettre la moitié de purée de framboises, le sucre en poudre et le citron dans le bol et chauffez pendant **2 min à 80° Vitesse 3** (elle doit être tiède). A l'arrêt de la minuterie, ajouter la gélatine essorée et **mixer de nouveau quelques secondes**. Ajouter la purée froide du saladier. Mélanger **20 secondes Vitesse 3**.
- Mélanger, à l'aide d'une Maryse, la chantilly et le coulis obtenu dans un saladier (B).

## 3. Montage du gâteau :

- Poser le cercle à pâtisserie sur la génoise et découper pour obtenir le fond du gâteau (C).
- Sur un plat, poser le cercle à pâtisserie, puis mettre le fond en génoise (D).
- Recouvrir ensuite avec la mousse de framboise (E). Bien lisser la surface.
- Mettre au frigo.

#### 4. Préparation du nappage (à faire 2 heures après la 3ème étape):

Cette opération n'est réalisée qu'au moins 2 heures après que la mousse ait été mise au frigo car si vous versez le nappage alors que la mousse n'est pas figée, le coulis va se mélanger à la mousse et faire des creux. De même, si vous préparez le coulis au moment du montage et que vous ne le versez que 2 heures après, il risque d'être déjà trop figé avec la gélatine.

- Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide 5 à 10 minutes pour les ramollir.
- Mettre les framboises dans le bol et *mixer 15 secondes Vitesse 10*. Filtrer à l'aide du panier ou d'une passoire pour enlever les pépins.

Pour recouvrir la totalité de la surface du gâteau de 22 cm, j'ai remarqué qu'il fallait au moins 160 ml de nappage. J'ai donc rallongé en ajoutant du sirop de framboise pour atteindre le 160 ml. Je trouve que c'est mieux que de l'eau car la couleur est toujours aussi rouge avec le sirop et ça ne diminue pas non plus le goût de la framboise.

- Remettre la moitié de purée de framboises dans le bol et chauffer pendant *2 min à 50° Vitesse 3* (elle doit être tiède). A l'arrêt de la minuterie, ajouter la gélatine essorée et *mixer de nouveau quelques secondes*. Ajouter la purée froide, le citron et le sirop de framboise (si nécessaire). Mélanger *20 secondes Vitesse 3*.

- Verser sur la mousse de façon régulière et bien lisser (F).
- Remettre au frigo pour la nuit.
- Le lendemain, passé un couteau entre la mousse et le cercle afin de la décoller. Retirer le cercle et décorer le bavarois avec quelques framboises.