

BAVAROIS AUX FRAISES

125 g de farine

Pour le bavarois :

- 500 g de fraises
- 1 citron
- 6 feuilles de gélatine
- 40 cl de crème liquide fleurette
- 220 g de sucre

Pour le nappage :

- 1 flacon de coulis (fraise ou framboise)
- 2 feuilles de gélatine

Attention, cette recette est à faire la veille! Tout d'abord, avoir un cercle à pâtisseries à bord haut, une plaque et du papier cuisson.

Génoise :

1. Mélanger les 4 jaunes d'œufs avec les 125 g de sucre et travailler jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter la farine et mélanger.
3. Monter les blancs en neige et les mêler délicatement à la pâte.
4. Étaler cette pâte en couche régulière dans un cercle à pâtisserie sur une plaque garnie d'une feuille de papier cuisson.
5. Faire cuire à 220°C (thermostat 7-8) jusqu'à ce que la pâte soit cuite (planter la pointe du couteau).
6. Lorsque la génoise est cuite, la glisser sur un plat à dessert ôter le papier cuisson en la laissant dans le cercle à pâtisserie.
7. Bavarois : faire ramollir les 6 feuilles de gélatine dans un bol d'eau.
8. Laver et équeuter les fraises.
9. Les mixer avec le jus du citron et ajouter les 220 g de

sucre (ou 1 peu plus si pas besoin).

10. Verser ce mélange dans une casserole et y ajouter les feuilles de gélatine ramollies et essorées.
 11. Remuer jusqu'à ce qu'elles fondent.
– laisser refroidir-
 12. Monter les 40 cl de crème en chantilly (il faut que la crème soit très froide).
 13. Quand la mixture de fraise est refroidie et commence un peu à prendre, y ajouter la crème fouettée.
 14. Verser le tout sur la génoise dans le cercle à pâtisserie et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
 15. Le lendemain : passer la lame du couteau sur le bord du cercle à pâtisserie pour le démouler.
 16. Nappage : faire ramollir les 3 feuilles de gélatine dans de l'eau.
 17. Chauffer le coulis dans une casserole, y ajouter les feuilles de gélatine et laisser un peu refroidir.
 18. Puis napper sur le bavarois.
 19. Mettre un peu au réfrigérateur.
Voilà, c'est prêt! Régalez vous!
-

PAIN VIENNOIS

Préparation : 10mn

Cuisson : 20 mn

10 personnes:

- 500g de farine
- 8g de sel
- 45g de sucre
- 15g de levure de boulanger
 - 40g de lait
 - 300g d'eau
- 100g de beurre pommade

1. Délayer la levure avec le lait dans un bol.
2. Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, le sucre, la levure mélangée au lait et l'eau.
3. Ajouter le beurre. Recouvrir d'un torchon humide et laisser reposer une heure.
4. Façonner des baguettes et les disposer sur une plaque allant au four. Laisser de nouveau reposer pendant 1h30.
5. Enfourner pendant 20 minutes à 230°.