

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!