



Bavaois à la fraise 2.0

Ingredients

Biscuit

220g de palets breton

70g de beurre mou

Mousse à la fraise

300g de coulis de fraise

350g de crème liquide entière

3feuilles de gélatine

Gelée transparente

250g de fraises

500g d'eau

100g de sucre

2cuillère à soupe d'arôme fraise

5feuilles de gélatine

Biscuit

Mixer ensemble les palets bretons et le beurre.

Etaler au fond du cercle muni d'un rhodoïd en tassant bien et placer au frais.

Mousse à la fraise

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de fraise puis y ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de fraise refroidit.

Verser dans le cercle sur la génoise et mettre 1h au congélateur.

Gelée transparent

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Faire chauffer les 500g d'eau avec le sucre et l'arôme de fraise.

Lorsque ça bout, retirer du feu et ajouter la gélatine essorée, bien mélanger .

Laisser refroidir.

Couper les fraises en 2 dans la longueur.

Sur votre mousse disposer les fraises et verser la gelée transparente.

Laisser prendre au réfrigérateur pendant au moins 6h.