



## Bavarois 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 rhodod en tassant bien et placer au frais.

### Mousse à la fraise

Mettre tremper les feuilles de gelatine.

Faire chauffer le coulis de fraise puis y ajouter la gelatine essore et bien mlanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir

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

Verser dans le cercle sur la gnoise et mettre 1h au conglateur.

### Gelée transparent

Mettre la gelatine tremper dans de l'eau

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

Lorsque a bout, retirer du feu et ajouter la gelatine essore, bien mlanger .

Laisser refroidir.

Couper les fraises en 2 dans la longueur.

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

Laisser prendre au rfrigateur pendant au moins 6h.