



Bavarois à la fraise

Ingredients

Génoise

4 oeufs
100g de sucre
120g de farine

Mousse à la fraise

300g de coulis de fraise
350g de crème liquide entière
4 feuilles de gélatine

Miroir à la fraise

200g de coulis de fraise
2 feuilles de gélatine

Génoise

Préchauffer le four 180C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37C/vitesse 3.

Fouettez nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine puis 20s/vitesse 2, finir de mélanger la maryse si besoin.

Étaler sur une plaque génoise et mettre 12 minutes 180C.

Laisser refroidir et découper l'aide du cercle de 20cm muni d'un rhodod.

Mousse à la fraise

Mettre tremper les feuilles de gelatine. Faire chauffer le coulis de fraise 3min/80C/vitesse 2. Ajouter la gelatine essore et mettre 20s/vitesse 2.

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.

Miroir à la fraise

Mettre tremper les feuilles de gelatine.

Faire chauffer le coulis 3min/80C/vitesse 2.

Ajouter la gelatine essore et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 12h
