



Bavarois à l'abricot

Ingredients

Génoise

4 oeufs
100g de sucre
120g de farine

Mousse à l'abricot

300g de coulis d'abricot
350g de crème liquide entière
3 feuilles de gélatine

Miroir à l'abricot

200g de coulis d'abricot
1,5 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 d'un cercle de 20cm muni d'un rhodod.

Mousse à l'abricot

Mettre tremper les feuilles de gélatine.

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

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis d'abricot refroidi.

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

Miroir à l'abricot

Mettre tremper les feuilles de gélatine.

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 8h
