



Bavarois aux fruits rouges



Temps de préparation: 1h

Temps de cuisson: 5 à 10 minutes

Difficulté: Facile (8 personnes)

Ingrédients:

<u>La base financiers amandes</u>	<u>Mousse</u>	<u>Le miroir</u>
● 50G de poudre d'amande	● 500G de fruits rouges (congelés)	● 200G de coulis de framboise
● 70G de sucre	● 120G de sucre	● 1 feuille 1/2 gélatine
● 35G de farine	● 4 Feuilles de gélatine	
● 50G de beurre	● 500 ml de crème fraîche	
● 3 blancs d'œufs.	● 30G de sucre glace	

Préparation:

Préparation base financier

1. Dans une casserole, faites cuire le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette, laissez refroidir.
2. Dans un saladier préparer la base de financier : mettre la poudre d'amande, le sucre, la farine et les blancs d'œufs crus.
3. Mélange puis ajouter le beurre noisette tiède.
4. Préparer un cercle d'environ 20 cm de diamètre y verser la pâte et cuire à 180° environ 10 minutes (la couche est fine et elle ne doit pas être trop cuite) laisser refroidir.

Préparation mousse fruits rouges

1. Faire décongeler les fruits rouges, puis mixer la préparation avec le sucre, mettre dans une casserole et porter à petite ébullition, stopper le feu et réserver.
2. Pendant ce temps, faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide, puis les essorer et les incorporer à la purée de fruits encore chaude, remuer et laisser refroidir.
3. Faire une chantilly avec la crème fraîche liquide et 40g de sucre, l'incorporer très délicatement à la purée de fruits rouges refroidie.
4. Verser sur la base du financier et mettre au réfrigérateur pendant toute la nuit.

Le lendemain, réaliser le miroir

1. Faire chauffer le coulis de framboise, y incorporer 1 feuille 1/2 de gélatine ramollie dans un bol d'eau puis essorée, laisser refroidir avant de verser sur la mousse de fruits rouges.
2. Remettre au frigo puis quand le miroir est bien pris, faire la déco à votre goût.