

Bavarois revisité

Ingrédients

spéculoos

300 gr de coulis de fraises

100 gr de sucre

3 feuilles de gélatine de 3 gr

300 ml de crème liquide entière bien froide + 300 ml pour déco

Mettre à ramollir la gélatine dans de l'eau froide

Faire chauffer le coulis avec le sucre

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Remuer pour dissoudre

Laisser refroidir

Monter la crème en chantilly

Ajouter le coulis délicatement

Mettre au fond des verrines des spéculoos écrasés

Verser la préparation à la fraise

Mettre au frais quelques heures

Au moment de servir monter la crème prévue pour la déco en chantilly

Garnir chaque verrine avec la chantilly

Parsemer de vermicelles au chocolat



<http://atablecheznatt.canalblog.com>