

BAVAROIS AUX FRAMBOISES

Pour 6 à 8 personnes ;

400 gr framboises ou pour celles qui le veulent des fraises
+ 200 g pour le décor

150 g de sucre

1 jus de citron

5 feuilles de gélatine

1 biscuit roulé (recette plus bas) ou 2biscuit roulé acheté

Confiture de votre choix, de préférence du parfum des fruits

1 paquet biscuit rose de reims

40 cl de crème chantilly et 10 % de ce poids de crème épaisse

Gâteau roulé / :

4 œufs

100 gr de sucre

50 g farine

50 g de fécule

Casser les œufs, séparer le blanc des jaunes, tamiser la fécule et la farine

Blanchir les jaunes d'oeuf avec 75 g de sucre, le mélange doit augmenter de volume et épaissir

Incorporer la farine, la fécule et les blancs montés en neige avec le reste du sucre

Etaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé

Cuire au four 200°C pendant 10 minutes

Faire glisser la feuille du biscuit sur une table froide pour arrêter la cuisson

Etaler de la confiture et rouler le gâteau réserver

Le fond aux biscuits de Reims :

150 g de biscuits de Reims

50 gr de beurre ramolli

Emiettez grossièrement les biscuits, puis écrasez les à la fourchette. Travaillez le beurre en pommade et le mélanger aux biscuits, déposer le tout sur un fond de 20 cm de diamètre, en l'étalant bien et en le tassant à la spatule

Le bavarois

Mixer les fruits et passer la pulpe au tamis de façon à éliminer les pépins (pour les framboises)
Récupérer la pulpe dans une casserole et faites la chauffer à 60° avec le sucre et le jus de citron,
Ajoutez les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide et laisser refroidir à température ambiante.

Prenez un cercle à pâtisserie, mettez le autour du fond et coupez votre biscuit en tranches fines pour les placer autour de ce dernier

Montez 40 cl de crème liquide (perso je rajoute 10 % de crème épaisse pour la rendre plus ferme) en chantilly et l'incorporer à la préparation refroidie des framboises, Mélanger délicatement et versez cette préparation dans le moule, lissez et mettre au réfrigérateur pour minimum 2 heures, A préparer de préférence la veille,

Pour la présentation vous pouvez garnir le bavarois de fruits ou de crème chantilly

Retirez le cercle, et servez

Bonne dégustation