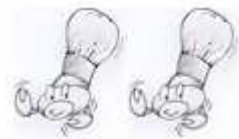


SURPRENANTS DESSERTS



BAVAROISE FRAMBOISE



INGRÉDIENTS

(8 personnes)

• Le biscuit :

- 80 g de poudre d'amande
- 2 œufs
- 80 g de sucre,
- 50 g de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de rhum

• La crème bavaroise :

- 300 g de framboises
- 2 cuillères à café d'agar-agar
- 200 ml de crème bien fraîche
- 80 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de sucre glace

• Le nappage miroir:

- 70 g de sucre en poudre
- 130 g de framboises
- 2 cuillères à café d'agar-agar

PREPARATION

• Le biscuit ou fondant :

- Dans un saladier, mélanger les œufs entiers au sucre.
- Ajouter la poudre d'amande, le rhum, le beurre fondu.
- Mettre dans un cercle de 18 cm et faire cuire 20 min à 180°.
- Après la cuisson, démouler à froid en passant une lame à l'intérieur du cercle.
- Disposer le fondant sur un plat de service, ajouter une bande rhodoïd à l'intérieur du cercle et repositionner le cercle sur le fondant. L'emploi d'une bande rhodoïd facilite le démoulage.



• La crème bavaroise :

- Mixer 300 g de framboises et filtrer la purée obtenue pour éliminer les pépins.
- Chauffer cette purée avec le sucre et 2 cuillères à café d'agar-agar jusqu'à ébullition puis laisser refroidir.
- Dans un saladier refroidi, battre la crème en chantilly bien ferme.

- Ajouter le sucre glace et battre de nouveau.
- Mélanger délicatement la purée de framboise à la chantilly.
- Étaler ce mélange sur le fondant aux amandes.
- Mettre au réfrigérateur au minimum 2 heures.

● **Le nappage miroir :**

- Après 2 heures, mixer 130 g de framboises puis les passer au chinois.
- Dans une casserole chauffer en remuant au fouet, le coulis, le sucre avec 2 cuillères à café d'agar-agar.
- Après 30 secondes d'ébullition, retirer du feu, laisser refroidir et étaler sur le bavarois.
- Laisser toute la nuit au réfrigérateur.
- Retirer le cercle et décorer de quelques framboises.

NOTRE AVIS

Ce dessert, digne d'un excellent pâtissier, à l'avantage d'être préparé la veille. Sa légèreté, sa fraîcheur et son goût raffiné et fruité surprendra vos invités.

Recette Hubert Grall
Mise en page : Claudine Robichon