

BAVAROIS AUX FRAMBOISES



INGREDIENTS

Pour le biscuit aux amandes :

2 Oeufs
60g Sucre
50g de beurre fondu
80g de poudre d'amandes

Pour la crème bavaroise :

300 g de framboises fraîches
2 feuilles et demi (6 g) de
gélatine en feuilles
200 ml Crème fraîche entière
bien froide
80 g Sucre en poudre
1 cuil. à soupe de sucre glace

Pour le nappage :

130 g de framboises fraîches
90g de Sucre en poudre
1 feuille et demi de gélatine
(3,5g)



8 pers



20 min



1 h

Etapes de votre recette

● Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

● Pour le biscuit aux amandes:

● Dans un saladier ou dans un robot, mélangez les œufs entiers avec le sucre. Rajoutez ensuite la poudre d'amandes et le beurre fondu.

● Mettez la pâte dans un cercle à pâtisserie (de 18 cm de préférence) et enfournez 20 minutes au four thermostat 6 / 180°C.

● Laissez refroidir la génoise dans le moule, démoulez-la (passez délicatement un couteau le long du cercle pour la décoller).Placez-la dans un plat et repositionnez à nouveau le cercle.

● Pour la crème bavaroise:

● Mettez le fouet et le saladier au frais pour réaliser la crème bavaroise.

● Mixez les framboises, puis passez le coulis obtenu au chinois pour éliminer les pépins.

● Laissez tremper la gélatine dans de l'eau froide.

● Dans une casserole, faites chauffer le coulis de framboise avec le sucre. Ajoutez la gélatine bien essorée au préalable et mélangez afin qu'elle fonde bien. Laissez refroidir.

● Dans le saladier que vous aviez mis au frais, avec le fouet, battez la crème entière en chantilly, bien ferme, puis ajoutez le sucre glace et fouettez à nouveau.

● A l'aide d'une spatule, incorporez et mélangez délicatement la purée de framboises refroidie à la chantilly.

● Étalez le mélange sur la génoise, dans le cercle. Réservez au frigo pendant au moins 2 heures.

● Pour le nappage:

● Préparez le nappage une fois le gâteau refroidi.

● Placez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir.

● Mixez les framboises, puis passez le coulis obtenu au chinois.

● Dans une casserole, faites chauffer le coulis à feu doux avec le sucre tout en mélangeant.

● Hors du feu, ajoutez la gélatine bien essorée au coulis et mélangez pour bien la faire fondre.

● Laissez refroidir le nappage, puis étalez-le uniformément sur le bavaois aux framboises. Placez à nouveau au frigo pendant minimum 2 heures (vous pouvez le laisser toute la nuit).

● Retirez délicatement le cercle et décorez selon les goûts.