

# FRAISIER FAÇON BAVAROIS

*Ou bavarois façon fraiser !*

## Informations :

- difficulté : moyenne
- pour un Bavarois de 4-6 parts
- préparation d'environ 45 minutes
- prise d'environ 4-5 heures



## Ingrédients :

Pour la base biscuitée :

- 15 spéculoos
- 2 cuillères à soupe de beurre doux mou

Pour la mousse Bavaroise :

- 2 feuilles de gélatine
- 20cL de crème liquide entière
- 50g de sucre
- 120g de mascarpone
- 10cL de lait
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- Des fraises, relativement calibrées

Pour le glacis :

- 150 g de fraises
- 20g de sucre
- ½ feuille de gélatine

Pour la déco :

- Une jolie fraise
- Quelques billes de céréales soufflées

## Préparation :

- 1) Préparer la base biscuitée : mixer les spéculoos en une poudre fine et y ajouter le beurre mou. Travailler à la main pour obtenir une pâte consistante. Tasser cette préparation au fond du cercle à pâtisserie en veillant à bien épouser les bords (sans quoi la crème coulera partout lorsqu'elle sera versée par-dessus !). Réserver au frais.
- 2) Préparer la mousse Bavaroise : commencer par faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Battre la crème fraîche en chantilly avec le sucre. Lorsque la consistance de la chantilly est atteinte, y ajouter le mascarpone et battre de nouveau de façon à obtenir une préparation aérienne. D'autre part, faire chauffer le lait avec la vanille et le retirer du feu avant d'atteindre l'ébullition ; y incorporer la gélatine ramollie et égouttée, hors du feu, et laisser tiédir. Quand le lait a refroidi, le verser sur la chantilly et mélanger.
- 3) Monter le Bavarois : laver et équeuter les fraises, les couper en deux et les disposer sur tout le pourtour du cercle. Cette étape terminée, couler délicatement la crème sans faire bouger les fruits de la paroi.
- 4) Laisser prendre au frais 4 heures minimum.
- 5) Préparer le glacis : mixer les fruits avec le sucre et faire chauffer à feu doux. Pendant ce temps, faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et l'incorporer à la préparation. Réserver et laisser tiédir. Quand le Bavarois commence à bien être pris, au bout de 3-4 heures, le sortir du réfrigérateur et couler le coulis sur le dessus. Réserver de nouveau au frais, une heure minimum.
- 6) A la sortie du réfrigérateur, décorer avec des morceaux de fruits, éventuellement quelques miettes de biscuits... laissez libre cours à votre imagination !
- 7) Décercler avant de servir.

## Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Il est important de bien épouser les bords du cerclage avec la préparation biscuitée pour ne pas que la crème se répande ensuite.
- Choisir des fruits de petite taille et de tailles régulières pour un meilleur effet visuel.
- Ne pas être pressés ! Une heure de plus au frais n'est que la garantie d'une meilleure tenue de la crème.
- Pour dérocler, passer une lame fine de couteau entre la crème et le cercle, puis faire glisser tout doucement, le Bavarois ne colle pas !