

BAVAROIS FRAISES DES BOIS

Pour finir un repas en toute légèreté

Informations :

- difficulté : moyenne
- pour 6 personnes
- préparation d'environ 30 minutes
- repos d'environ 4-5 heures



Ingrédients :

Pour la base biscuitée :

- 8 palets Bretons
- 2 cuillères à soupe de beurre 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

Pour la déco :

- De petites fraises des bois
- Quelques spéculoos brisés
- Des mini feuilles de menthe

Préparation :

- 1) Préparer la base biscuitée : mixer les palets Bretons 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. Couler l'ensemble sur la base biscuitée.
- 3) Laisser prendre au frais 4 à 5 heures minimum.
- 4) A la sortie du réfrigérateur, décorer avec les fraises des bois, les brisures de spéculoos et les mini feuilles de menthe. 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.
- Ne pas être pressés ! Une heure de plus au frais n'est que la garantie d'une meilleure tenue de la crème.
- Pour décercler, passer une lame fine de couteau entre la crème et le cercle, puis faire glisser tout doucement, le Bavaoise ne colle pas !
- Pour obtenir un Bavaoise à deux étages comme sur la photo, j'utilise un cerclage à tarte de quelques centimètres de plus pour la base biscuitée, et un cerclage à Bavaoise plus petit, juste au-dessus pour la crème.