

Bavarois fruits des bois

Il vous reste forcément une petite place pour y goûter...
et en reprendre une part !

Informations :

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

- 300g de fruits rouges
- Le jus d'un citron
- 4 feuilles de gélatine
- 25cl de crème liquide
- 120g de sucre blanc

Pour le glacis :

- 100g de fruits rouges
- 20g de sucre
- ½ feuille de gélatine

Pour la déco :

- Fruits rouges
- Amandes effilées

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. Laver puis mixer les fruits rouges avec le jus du citron et ajouter le sucre. Verser ce mélange dans une casserole à feu doux et y ajouter les feuilles de gélatine ramollies et essorées pour qu'elles fondent ; remuer jusqu'à ce qu'elles aient totalement disparues et laisser refroidir. Pendant ce temps, monter la crème en chantilly. Quand les fruits ont tiédi, y ajouter la crème, bien mélanger et verser sur la base biscuitée.
- 3) Laisser prendre au réfrigérateur 4-5 heures minimum.
- 4) Quand le Bavarois a déjà pris depuis au moins 3 heures, préparer la gelée de fruits : mixer les fruits rouges avec le sucre et mettre à feu doux. Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide, l'égoutter et l'ajouter à la préparation pour qu'elle fonde. Réserver hors du feu et laisser tiédir, puis verser sur le Bavarois. Réserver de nouveau au frais, une heure minimum.
- 5) Avant de servir, sortir le Bavarois du frais et le décorer avec fruits et amandes effilées grillées à sec quelques minutes à la poêle. Découper juste avant de présenter.

 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.
- Frais ou surgelés, cette recette s'adapte aux fruits rouges que vous trouverez !
- Filtrer les fruits mixés permet d'en retirer tous les petits grains et autres aspérités qui pourraient déranger certains à la dégustation... bien que cela ne soit pas une étape capitale.
- 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 Bavaois ne colle pas !



Juste un œuf