



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Bavarois aux fraises et spéculoos .



Bavarois : <ul style="list-style-type: none">- 200 g de coulis de fraises- 120 g de mascarpone- 10 cl de lait 1/2 écrémé- 20 cl de crème liquide entière- 70 g de sucre en poudre- 3 feuilles de 2 g de gélatine- 1 sachet de fixe Chantilly	Miroir : <ul style="list-style-type: none">- 200 g de coulis de fraises- 30 g de sucre- Jus d'1/2 citron vert- 2 feuilles de 2 g de gélatine- Nappage de framboise Fond : <ul style="list-style-type: none">- 200 g de spéculoos- 60 g de beurre mou	Décoration : <ul style="list-style-type: none">- 60 g de chocolat noir Lindt- 80 g de mascarpone- 1 c.à.c de café soluble- Quelques fraises entières- 60 g de beurre mou
---	---	---

Préparation : (Indication : 325 g de fraises entières mixées = 200 g de coulis)

- Placer 2 heures auparavant un saladier et les hélices du batteur électrique au réfrigérateur
- Broyer finement les spéculoos, ajouter le beurre mou puis malaxer l'ensemble
- Tasser cette pâte grumeleuse et compacte au fond d'un moule, réserver au réfrigérateur
- Faire ramollir 3 feuilles de gélatine, battre la crème et le sucre pour former une chantilly
- Au besoin additionner au fur et à mesure l'aide culinaire de fixe Chantilly (facultatif)
- Ajouter par petites cuillères le mascarpone et bien l'amalgamer, réserver au réfrigérateur
- Laver, équeuter et mixer 325 g de fraises entières, diviser le coulis dans 2 casseroles
- Porter chacune à faible frémissement, puis diluer dans une casserole la gélatine égouttée
- Une fois la gélatine bien prise, verser dessus le coulis, bien mélanger, laisser tiédir
- Incorporer ce coulis gélatineux à la chantilly, mélanger délicatement
- Disposer cette chantilly aux fraises sur le fond de spéculoos. Réfrigérer pendant 2 heures
- Faire ramollir 2 feuilles de gélatine. Préparer et mixer 325 g de fraises
- Porter ce coulis à faible frémissement. Diluer la gélatine égouttée, puis laisser refroidir
- Verser ce miroir de fraise en fine épaisseur sur la mousse de fraise. Mettre à réfrigérer toute la nuit
- Le lendemain décorer de quelques fraises entières le bavarois, remettre au frais
- Faire fondre le chocolat noir, le mascarpone et le café soluble
- Lorsque le nappage atteint un liquide et un brillant satisfaisant retirer du feu
- Transfuser à l'aide d'une seringue le chocolat pour décorer le miroir et les fraises

