

BAVAROIS AU FRAMBOISES AVEC COEUR AU CITRON



Temps de préparation: 12h - Temps de cuisson: 15mn - Nombre de portions: 12

Ingrédients:

- 5 oeufs
- 305g Sucre
- 70g Farine
- 500g Framboises
- 500g Crème entière
- 1 (50ml) le Jus du citron
- 5 Feuilles de gélatine
- 50g Beurre
- 1 Zeste d'un citron

Préparation:

- Cœur citron (Préparer la veille): Mettre le sucre et le zeste de citron dans le bol Mixer 15 sec/vitesse 5
Ajouter les œufs, le beurre mixer 30 sec / vitesse 6
Ajouter le jus du citron mixer 20 sec / vitesse 5
Puis cuire 12 minutes / température 70° / vitesse 3
Placer dans des mini moules de forme de demi sphère puis placer au congélateur pendant une nuit.

- Mousse framboise (le lendemain): Laver le bol, le sécher puis le placer au congélateur 15 minutes. Placer aussi la crème fraîche au congélateur pour quelle soit froide

Une fois refroidie, placer la crème dans le bol, mélanger 1.30 minutes / vitesse 4
Une fois la crème chantilly réalisée, la transvaser dans un bol, puis la placer au frigo.
Placer 5 feuilles de gélatine dans un bol avec de l'eau froide.
Placer 400g de framboises dans le bol mixer 15 sec / vitesse 10.
Ajouter les 140g de sucre et cuire 3 min / 80° / vitesse 3.

Ajouter les feuilles de gélatine après les avoir essorées et mélanger 30 sec / vitesse 3.5

Mélanger le coulis de framboise à la chantilly, placer dans les moules de demi-sphère.
Réserver 20 minutes au congélateur. Puis sortir du congélateur. Démouler les mini sphères au citron puis les placer au milieu des demi sphères à la framboise. Replacer au congélateur.

- Biscuit génoise : Préchauffer le four à 180°

Séparer le blanc du jaune d'œuf. Faire monter le blanc en neige dans le bol. Insérer le fouet (le bol doit être très propre et sec) Placer les blancs fouetter 2-4 minutes / vitesse 3.5 surveiller jusqu'à que les blancs soient fermes.
Réserver les blancs.

Placer les jaunes et le sucre dans le bol avec le fouet mélanger 30 sec / vitesse 4.
Ajouter la farine puis mélanger 20 sec / vitesse 4.
Ajouter les blancs en neige et mélanger 15 sec / vitesse 3.

Placer sur une plaque du four recouverte d'un papier de cuisson. Placer au four 180° pendant 10 à 15 minutes à surveiller.
Une fois refroidi à l'aide d'un emporte pièce de la forme ronde et de la taille de votre demi sphère former le fond du votre bavarois.

Sortir du congélateur placer les fonds en génoise puis replacer pour minimum 1 heure au congélateur démouler puis placer au frigo jusqu'à qu'il décongèle totalement.

Vous pouvez aussi le faire à la fraise

Si cela vous semble trop long vous
Pouvez le faire sans le cœur au citron