

## BAVAROIS FRAMBOISES CHOCOLAT SUR GATEAU AUX NOISETTES (LE FAIRE LA VEUILLE)



*Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 12*

### Ingrédients:

- 150g Noisettes moulues
- 150g Beurre
- 325g Sucre
- 3 Oeufs
- 3 Oeufs
- 40g Farine
- 420g Crème entière
- 70g Chocolat noir
- 6 Feuilles de Gélatine
- 700g Framboises fraîches

### Préparation:

- Gâteau aux noisettes: Préchauffer le four à 180°C . Tapiser une plaque à pâtisserie de papier cuisson et y déposer un cercle à pâtisserie (Ø 24 cm) préalablement beurré, puis réserver.
- Mettre 150g noisettes moulue ,100g de beurre et 150g de sucre, puis chauffer 3 min/50°C/vitesse 1.
- Ajouter la farine et mélanger 30 sec/vitesse 3. Verser la préparation dans le moule à pâtisserie préparé et étaler en une couche homogène. Enfourner et cuire 30 minutes à 180°C. Laisser refroidir le gâteau avant de le couvrir de glaçage.
- Glaçage chocolat: Mettre 70g de crème liquide et 70g de chocolat noir dans le bol, puis faire fondre 5 min/60°C/vitesse 1.
- Ajouter 25g de sucre et mélanger 30 sec/vitesse 1, puis mélanger à nouveau 1 min/vitesse 2, en ajoutant 50g beurre en petits morceaux par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche. Verser le glaçage au chocolat dans le cercle à pâtisserie, sur le gâteau aux noix refroidi, puis l'étaler en couche homogène. Réserver au frais pour figer le glaçage.
- Le bavarois à la framboise: Mettre les 6 feuilles de gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide.
- Mettre 700g de framboises et 150g de sucre dans le bol, puis mixer 10 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Cuire 5 min/80°C/vitesse 2.
- Ajouter la gélatine égouttée et mélanger 10 sec/vitesse 5. Filtrer le coulis dans un saladier à l'aide d'une passoire fine et réserver à température ambiante. Rincer et essuyer le bol, puis le refroidir au réfrigérateur.
- Retirer le bol du réfrigérateur et insérer le fouet. Mettre 350g crème liquide dans le bol et fouetter 1-3 min/vitesse 3.5, ou jusqu'à ce que la crème ait la consistance d'une crème fouettée. Retirer le fouet. Incorporer délicatement la crème fouettée au coulis de framboise refroidi à l'aide de la spatule, puis verser la préparation dans le cercle à

pâtisserie, sur le gâteau aux noix et le glaçage au chocolat. Réserver le bavarois une nuit au réfrigérateur.