

# BAVAROIS AUX FRAISES ET COULIS DE FRAMBOISES

## INGREDIENTS :

### **Pour la génoise :**

4 œufs  
1/2 sachet de sucre  
vanillé  
140 g de sucre  
160 g de farine  
5 cl d'huile  
10 cl de jus de fraise

### **Pour la préparation aux fruits :**

400 g de fraises  
200 g de coulis de  
framboises  
120 g de sucre en poudre

24 g de gélatine en  
poudre  
33 cl de crème fraîche pour chantilly  
20 g de sucre glace

## PREPARATION :

### **La génoise :**

j'ai fait la même recette que pour le pim's géant en remplaçant le jus d'orange par du jus de fraise

- Préchauffer le four à 200 degrés
- Battre 4 blancs en neige, quand les blancs sont pris, baisser la vitesse du batteur et ajouter dans l'ordre : le sucre vanillé, le sucre en poudre, les jaunes, l'huile, le jus de fraise et en dernier la farine.
- Mettre au four 200 degrés pour que ça monte bien pendant quelques minutes. Baisser à 180 pour 10 mn puis finir à 160 jusqu'à ce que ce soit cuit (lame de couteau qui sort sèche)
- Laisser refroidir la génoise
- Couper la génoise en deux

Faire un cercle à bavarois autour d'une moitié de la génoise, j'ai utilisé du papier de cuisson plié en quatre et agrafé très haut pour que ça touche pas la préparation



- Sur cette moitié, imbiber de jus de fraise (6 à 8 c à soupe)
- Couper des morceaux de fraises

### **La préparation aux fruits :**

- mettre 20 g de gélatine dans un demi verre d'eau bouillante et mélanger
- mixer 300 g de fraises (on garde 100 g pour la déco) avec 100 g de coulis de framboises idem on garde 100 g pour la déco), ajouter le sucre
- chauffer le mélange aux fruits et y ajouter la gélatine, à ébullition arrêter et laisser refroidir
  
- pour faire refroidir le mélange fruit + gélatine plus vite, j'ai posé le saladier dans un autre saladier rempli d'eau froide
- quand le mélange est froid, battre la crème et le sucre glace en chantilly

*Astuce : pour que la chantilly monte bien mettre au frais une demi-heure avant le saladier et les crochets du batteur, la crème doit être très froide aussi. On peut aussi mettre le saladier sur un lit de glaçons pour tout maintenir au froid.*

- mélanger délicatement la chantilly à la préparation aux fruits et verser sur la génoise
- bien lisser le dessus sinon ça fait comme pour moi pas terrible pour décorer après
- mettre au frais 3 h environ

### **Décoration** à votre goût

J'ai utilisé 100 g de coulis de framboise qui me restait avec 4 g de gélatine fondu dans un peu d'eau bouillante. Même procédure que pour la préparation aux fruits

Retirer la bande de papier quand tout a bien pris.

Rajouter des morceaux de fraises et des pointes de chantilly.

Comme j'avais des restes, j'ai fait aussi 4 verrines.



<http://katarinetta.canalblog.com/>