



<http://atablecheznatt.canalblog.com>

Bavarois à l'abricot

Ingédients

Base

250 gr de petits beurre

100 gr de beurre fondu

Bavarois

300 gr de coulis d'abricot

50 gr de sucre

3 feuilles de gélatine de 3 gr

200 ml de crème liquide entière bien froide

Nappage

220 gr de coulis d'abricot

2 feuilles et demie de gélatine de 3 gr

Préparation de la base

Mixer les petits beurre et y ajouter le beurre

Mettre le cercle sur le plat de service et le garnir des petits beurre

Tasser avec la spatule coudée

Mettre au frais

Préparation du bavarois

Faire ramollir dans de l'eau froide la gélatine

Faire chauffer le coulis et le sucre

Y ajouter la gélatine essorée

Laisser refroidir

Monter la crème en chantilly

Ajouter la préparation abricots

Verser dans le cercle

Laisser prendre quelques heures au frais

Préparation du nappage

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide

Mettre à chauffer le coulis et y dissoudre les feuilles de gélatine essorées

Laisser refroidir

Verser le nappage sur le bavarois et remettre au frais