

Bonjour / Salam alaikum

voila un petit entremet tres tres bon qui se marie bien ensemble



il vous faut pour 8 mini

Pour la dacquoise :

- 60 g d'amandes en poudre (de mon partenaire fruits sec du web)
- 3 oeufs
- 100 g de farine
- 80 g de sucre en poudre
- 15 g de sucre glace

-

Pour la bavarois à la framboise :

- 150 g de framboises
- 10 cl de lait
- 2.5 feuilles de gélatine
- 3 jaunes d'oeufs
- 30 g de sucre n poudre
- 15 cl de crème fleurette bien froide

-

pour le bavarois au chocolat blanc et fève tonka :

- 1/2 fève tonka râpée (de mon partenaire terre exotique)
- 150 g de chocolat blanc dessert
- 10 cl de lait
- 2.5 feuilles de gélatine
- 3 jaunes d'oeufs

- 30 g de sucre n poudre
- 15 cl de crème fleurette bien froide

pour le miroir à la framboise :

- 50 g de framboise
- 4 cs d'eau
- 1 feuille de gélatine

preparation du gateau :

Préchauffez le four à 200°C.

Séparez le blanc des jaunes des 3 œufs. Montez les blancs en neige avec le sucre jusqu'à obtention d'une meringue ferme et brillante.

Ajoutez dans la meringue les jaunes, la poudre d'amande et la farine tout en continuant de fouetter à vitesse réduite.

Étalez la pâte ainsi obtenue sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé et égalisez la surface afin d'obtenir une pâte bien lisse et bien régulière.

Enfournez et laissez cuire pendant 10 minutes.

Saupoudrez enfin le biscuit de sucre glace à sa sortie du four.

Une fois froid, découpez des cercles de 7,5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte pièce ou d'un cercle de pâtisserie. Réservez les disques obtenus.

la mousse framboise:

J'ai choisi des framboises concassées surgelées de chez Picard.

Placez les framboises dans une casserole pour les faire décongeler doucement. Mixez-les ensuite le plus finement possible puis filtrez-les afin d'enlever le maximum de graines possible.

Remettez votre coulis ainsi obtenu et ajoutez le lait. Mélangez et faites réchauffer le tout à feux doux. Cela doit être très chaud, mais ne jamais bouillir !

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans un saladier fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et épais. Ajoutez le lait aux framboises et mélangez bien.

Remettez sur le feu très doux et ajoutez enfin les feuilles de gélatine bien essorées.

Mélangez jusqu'à ce que les feuilles aient totalement fondues et que la crème se soit un peu épaissie. Éteignez le feu et laissez refroidir.

Pendant ce temps et avant de préparer votre chantilly, installez votre atelier de remplissage des cercles.

Pour monter votre bavarois vous pouvez utiliser plusieurs méthodes. La première est celle des cercles à pâtisserie. Rien de plus simple : placez votre biscuit au fond du cercle et recouvrez avec votre préparation.

Vous pouvez aussi le faire avec des moules à charnières.

Maintenant, il temps de préparer la crème chantilly : dans un saladier bien froid, fouettez la crème fleurette elle aussi très froide pendant quelques minutes. Il faut qu'elle double de volume et qu'elle fasse des pics. Idéalement placez votre saladier et vos fouets 30 minutes avant au congélateur.

Une fois la chantilly montée, incorporez-y délicatement la crème aux framboises.

Versez votre bavarois à la framboise à mi-hauteur par dessus vos disques de biscuit que vous aurez donc préparé. Réservez au frigo le temps de préparer le second bavarois.

Mousse chocolat blanc

Le principe est le même que précédemment.

Faites tout d'abord fondre le chocolat blanc dans la casserole avec le lait et la demie fève tonka râpée.

Et continuez la recette comme indiqué ci dessus.

Une fois la chantilly montée, incorporez-y délicatement la crème au chocolat blanc.

Versez votre bavarois par dessus le précédent, presque jusqu'en haut et réservez à nouveau au frigo.

Miroir framboise:

Enfin, refaite un coulis de framboise en faisant chauffer quelques framboises avec un tout petit peu d'eau. Mixez-me et filtrez-le afin de ne garder que le jus.

Faites tremper la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.

Remettez à feu doux et ajoutez la feuille de gélatine bien essorée. Remuez jusqu'à ce qu'elle soit totalement dissoute.

Attendez que le coulis refroidisse un peu avant de le versez délicatement sur les bavarois afin de former un fine couche.

Remettez tous les bavarois au frais pendant 6 heures.