



## Bavarois chocolat blanc et fraise

**Première étape la préparation de la génoise** *je fais toujours la même qui me sert*

ingrédients

4 oeufs

120 gr de farine

100 gr de sucre

1 cc de levure chimique

2 cs de lait

préparation de la génoise

Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent

Ajouter la farine et la levure tamisées

Mettre le lait

Verser la préparation dans le flexipat de 2 cm de Demarle ou plaque à pâtisserie beurrée et farinée

Cuire four chaud 180° une dizaine de minutes

Laisser refroidir et découper la génoise à la dimension du moule – Réserver

**Deuxième étape la préparation de la gelée de fraises**

ingrédients

150 ml de coulis de fraises

4 gr d'agar agar

### préparation de la gelée

Mélanger le coulis avec l'agar agar et porter à ébullition pendant quelques secondes

Garnir les cavités du moule avec le coulis puis mettre au congélateur

### Troisième étape la préparation du bavarois au chocolat blanc

ingrédients

#### **200 ml de crème anglaise**

180 gr de chocolat blanc

9 gr de gélatine en feuille

250 ml de crème liquide entière bien froide

### préparation du bavarois au chocolat

Dans les 200 ml de crème anglaise encore chaude ajouter la gélatine préalablement réhydratée et essorée puis le chocolat coupé en morceau

Bien mélanger et laisser refroidir

Lorsque la crème est bien froide monter la crème liquide en chantilly et l'incorporer dans la crème anglaise au chocolat

Sortir le moule du congélateur et le garnir de la préparation

Remettre au congélateur

### Quatrième étape la préparation de la mousse à la fraise (vérifier que le bavarois soit pris)

ingrédients

200 ml de coulis de fraises

75 gr de sucre

9 gr de gélatine en feuille

250 ml de crème liquide entière bien froide

*préparation de la mousse à la fraise*

Faire chauffer le coulis avec le sucre

Hors du feu ajouter la gélatine préalablement réhydratée et essorée

Laisser refroidir

Monter la crème liquide en chantilly et l'incorporer au coulis

Sortir le moule du congélateur et y verser la mousse à la fraise

Laisser un peu prendre puis y déposer la génoise réservée en appuyant légèrement

Faire bien prendre au congélateur avant de démouler sur le plat de service

Laisser décongeler au frais puis régalez-vous