

SAISON 2012 - 2013



La cuisine de
Monique et Jacqueline

Cours de Cuisine
Du Lundi 04 Février 2013

BAVAROIS AUX FRAMBOISES

INGREDIENTS

Pour le biscuit :

3 œufs - 100g de sucre glace - 80g de farine - 20g de maïzena

Pour la mousse de framboises :

20 cl de crème fraîche liquide - 500g de framboises fraîches ou surgelées - 2g d'agar-agar –
3 cuillères à soupe de sucre

Pour le coulis gélatiné :

1 ramequin de coulis de framboises - 1g d'agar-agar

Pour le dressage : des amandes effilées des framboises entières

EXECUTION

Pour le biscuit cuillère :

Préchauffer le four à 180°. Batre les blancs d'œufs en neige ferme. Ajouter le sucre glace. Incorporer les jaunes d'œufs, la farine et la maïzena. Répartir l'appareil sur une plaque en silicone ou une feuille de papier sulfurisée, en égalisant avec une spatule. Faire cuire au four 12 minutes.

Pour la mousse de framboises :

Préparer le coulis de framboises à l'aide d'une centrifugeuse ou un blender. En réserver un ramequin pour le coulis gélatiné. Porter à ébullition le reste du coulis avec le sucre et l'agar agar. Réserver. A l'aide d'un batteur, fouetter la crème liquide en chantilly. Incorporer le coulis de framboises.

Le montage du bavaois aux framboises :

Démouler le biscuit et le découper avec des cercles en inox. Déposer dans chaque cercle la pièce de biscuit puis la mousse de framboises. Réserver le bavaois aux framboises au congélateur pour que la mousse prenne. Pendant ce temps, porter à ébullition le ramequin de coulis et l'agar-agar. Répartir sur le dessus du bavaois aux framboises et réserver au frais.

Le dressage :

Oter le cercle et disposer sur chaque bavaois aux framboises des amandes effilées, une framboise entière et un trait de coulis sur l'assiette.

