



Mousses

Bavarois aux fruits



13h 45 min 15 min 12h 325

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème anglaise

25 cl **Lait demi-écrémé**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
50 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le bavarois aux fruits

250 g **Fruits Rouges**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
4 g **Feuille de gélatine**

Étape 1

Préparation de la crème anglaise

- 1 Laisser tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Blanchir l'oeuf avec le sucre.
- 3 Dans une casserole, porter le lait et la crème à ébullition.
- 4 Quand le liquide bout, le verser sur l'oeuf blanchi.
- 5 Mélanger à l'aide d'une cuillère et reverser dans la casserole.
- 6 Laisser cuire à feu doux afin que la crème épaississe.
- 7 La crème est prête quand elle nappe la cuillère en bois.
- 8 Ôter la casserole du feu et laisser refroidir.

Étape 2

Préparation et dressage du bavarois

- 1 Monter la crème en chantilly et réserver au réfrigérateur.
- 2 Mixer les fruits rouges avec si besoin un peu d'eau.
- 3 Passer au tamis la mixture pour avoir une texture très lisse.
- 4 Faire chauffer la mixture à feu doux dans une casserole puis ajouter la gélatine égouttée. Mélanger.

- 5 Laisser refroidir quelques minutes.
- 6 Lorsque le coulis de fruits rouges et la crème anglaise ont assez tiédi, les mélanger avec la crème fouettée.
- 7 Verser la préparation dans des verrines ou des ramequins.
- 8 Laisser prendre au réfrigérateur pendant une nuit.