Crèmes

Dôme vanille cœur framboise

4h50	30 min	20 min	4h	504
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du coulis de framboise

1. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide.
2. Équiper le robot cuiseur de son batteur souple et de sa protection anti-condensation.
3. Couper le citron en deux à l'aide d'un couteau d'office et prélever son jus à l'aide d'un presse-agrumes.
4. Déposer les framboises surgelées, le sucre et le jus du citron dans le bol du robot.
5. Régler la température sur 110°C et la vitesse pour obtenir un mélange lent et continu.
6. Cuire pendant 5 minutes.
7. Éliminer les pépins de framboises en passant la préparation dans un chinois étamine. Recueillir le coulis dans un grand bol.
8. Réserver 1/3 du coulis dans un bol au réfrigérateur pour le dressage.
9. Essorer les feuilles de gélatine entre les paumes des mains et les introduire dans le bol contenant le coulis chaud. Mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce qu'elles aient fondues.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le coulis de framboises

- 300 g **Brisures de framboises**
- 0.5 **Citron(s)**
- 30 g **Sucre semoule**
- 2 **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour la crème anglaise

- 4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 40 cl **Lait entier**
- 80 g **Sucre semoule**
- 1 **Gousse(s) de vanille**
- 4 **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour la crème fouettée

- 25 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 30 g **Sucre glace**

Étape 2

Préparation de la crème anglaise

1. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide.
2. Fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau d'office.
3. Prélever les graines noires en grattant l'intérieur de la gousse à l'aide de la pointe du couteau d'office.
4. Équiper le robot cuiseur de son batteur souple et de sa protection anti-condensation.
5. Placer les jaunes d’œufs et le sucre dans le bol du robot puis mélanger à vitesse moyenne pendant 1 minute.
6. Ajouter le lait et les graines de vanille puis installer la protection anti-projections.
7. Régler la température sur 80°C et la vitesse de façon à obtenir un mélange lent et continu.
8. Cuire pendant 10 minutes.
9. La crème doit avoir épaissie, prolonger la cuisson de quelques minutes si nécessaire.
10. Éteindre le chauffage du bol et l'agitation.
11. Essorer les feuilles de gélatine entre les paumes des mains et les introduire dans le bol du robot. Mélanger pendant encore 1 minute.
12. Transférer 1/3 de la crème obtenue dans un premier saladier et le reste dans un second. Les protéger à l'aide de film alimentaire. Les laisser revenir à température ambiante.

Étape 3

Préparation de la crème fouettée

1. Équiper le robot cuiseur de son fouet ballon.
2. Verser la crème fleurette très froide dans le bol du robot et fouetter à pleine puissance jusqu'à ce que la crème soit ferme et forme des vagues.
3. Ajouter le sucre glace et fouetter pendant 30 secondes.

Étape 4

Préparation de la crème bavaroise à la framboise

1. Verser le coulis de framboises dans le premier saladier et mélanger à l'aide d'une maryse.
2. Incorporer délicatement la moitié de la crème fouettée dans la crème anglaise à la framboise en soulevant la masse à l'aide d'une maryse.

Étape 5

Préparation de la crème bavaroise à la vanille

1. Incorporer délicatement le reste de crème fouettée dans le deuxième saladier contenant la crème anglaise à la vanille à l'aide d'une maryse, en soulevant la masse.

Étape 6

Montage des dômes

1. Tapisser des bols de 8 et 5 cm de diamètre de film alimentaire.
2. Remplir les petits bols de crème bavaroise à la framboise à l'aide d'une cuillère à soupe.
3. Déposer les bols sur une plaque à pâtisserie et les placer bien à plat au congélateur pendant 15 minutes.
4. Remplir aux 2/3 les grands bol de crème bavaroise à la vanille.
5. Démouler délicatement les dômes de bavaroise à la framboise et en déposer un au centre de chaque grand bol.
6. Appuyer légèrement du bout des doigts pour les enfoncer.
7. Répartir le reste de crème à la vanille dans les grands bols.
8. Protéger les dômes à l'aide de film alimentaire et les réserver au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Étape 7

Dressage

1. Démouler délicatement les dômes et les déposer sur des assiettes à dessert.
2. Napper de coulis de framboise et servir bien frais.