

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.