

Bavarois fraise framboise

citron vert basilic

Ingrédients (8 personnes)

Insert citron vert basilic

- 100g de beurre
- 20g de basilic
- 80g de sucre roux
- 2 zestes de citron vert
- 80g de jus de citron vert
- 2 œufs

Dacquoise

- 50g de farine
- 40g de maïzena
- 80g de sucre glace
- 50g de sucre muscovadova
- 3 blancs d'œuf

Mousse citron

- 5 feuilles de gélatine animal
- 125g de sucre
- 5 jaunes d'œuf
- 30g de mascarpone
- 25 cl de lait
- 3 citrons jaunes (1 zeste et le jus des 3)



Mousse fraise

- 5 feuilles de gélatine animal
- 30g de mascarpone
- 30g de sucre
- 150g de fraises fraîche gariguette
- 150g de framboises fraîche

Miroir fraise/framboise

- 2 feuilles de gélatines
- 30g de sucre roux
- 100g de fraises
- 100g de framboises

Préparation

1 : Insert citron vert basilic

Zester les citrons et ciseler le basilic dans une casserole. Ajouter les œufs entiers, le sucre et le jus de citron. Bien mélanger. Faire chauffer à feu très doux sans cesser de remuer. Lorsque la crème commence à épaissir poursuivre la cuisson pour obtenir une belle densité. Aux premiers frémissements sortir du feu. . Laisser reposer 5 mn environ et incorporer le beurre en une seule fois. Émulsionner au mixeur plongeant afin d'obtenir la texture souhaitée. Tapisser un moule à manquer de 20 cm de diam de film alimentaire. Verser la préparation dedans, une fois froide la recouvrir de film et la mettre au congélateur.

2 : Dacquoise

Monter les blancs en neige et serrer en fin de montée avec le sucre semoule. Mélanger grossièrement le sucre glace , la farine, et la maïzena puis incorporer le mélange avec le sucre dans les blancs montés au robot muni de la feuille à vitesse lente ou avec d'une spatule. A l'aide d'une poche à douille former en spirales un cercle à la taille voulue (28 cm pour moi) sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé (pour plus de facilité tracer le gabarit au dos du papier sulfurisé). Cuire 10 à 12 minutes à 180° et débarrasser sur une grille pour éviter que le biscuit ramollisse. Une fois froide la mettre dans le fond du cercle à pâtisserie.

3 : Mousse citron

Mettre la gélatine à réhydrater dans un bol d'eau froide. Faire frémir les jus et zestes de citron jusqu'à ébullition. Hors du feu ajouter la gélatine essorée. Faire chauffer le lait jusqu'à ébullition.

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre et verser dessus le lait par petites quantités en remuant. A feu doux laisser épaissir et ajouter le jus de citron. Une fois cette préparation presque froide, monter le mascarpone en chantilly et l'incorporer au citron. Verser la mousse citron sur la dacquoise et laisser prendre au frais 2 heures.

4 : Mousse fraise

Mettre la gélatine à réhydrater dans un bol d'eau froide. Mixer les fraises et framboises puis verser le coulis obtenu dans une casserole, ajouter le sucre et faire chauffer jusqu'aux premiers frémissements. incorporer la gélatine essorée et laisser refroidir. Monter la mascarpone en chantilly et l'incorporer au coulis de fraises. Sortir l'insert du congélateur, le démouler et le placer sur la mousse citron bien prise. Il est très important de respecter les temps de prises sinon l'insert va s'enfoncer dans la mousse au citron si cette dernière n'a pas assez gélifiée. Recouvrir de la mousse à la fraise et framboises et remettre au frais pour au moins 2 heures.

5 : Miroir

Mettre la gélatine à réhydrater dans un bol d'eau froide. Mixer les fraises et framboises et verser le coulis obtenu dans une casserole, ajouter le sucre et faire chauffer jusqu'aux premiers frémissements. Incorporer la gélatine essorée et laisser refroidir. Verser sur la mousse fraise et remettre au frais pour 2 heures de plus minimum. Enlever le cercle et décorer à votre convenance.

On s'en lèche les babines !



Création :
Jessica Virzi
Coach culinaire

Sain
& Divin