



Bavaise à l'abricot

Ingredients

Génoise

4 oeufs
100g de sucre
120g de farine

Mousse à l'abricot

300g de coulis d'abricot
350g de crème liquide entière
3 feuilles de gélatine

Miroir à l'abricot

200g de coulis d'abricot
1,5 feuilles de gélatine

Génoise

Préchauffer le four à 180°C

Battre les œufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mélange triple de volume.

Puis incorporer la farine délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Étaler sur une plaque à génoise et mettre 12 minutes.

Laisser refroidir et découper à l'aide du cercle de 20cm muni d'un rhodoïd.

Mousse à l'abricot

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis d'abricot puis y ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis d'abricot refroidit.

Verser dans le cercle sur la génoise et mettre 1h au congélateur.

Miroir à l'abricot

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis d'abricot puis y ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 12h



Bavarois à l'abricot

