

# Bavarois 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 |
| 3feuilles de gélatine |
| Miroir à l'abricot |
| 200g de coulis d'abricot |
| 1,5feuilles de gélatine |

## Génoise

Prchaufferle four  180C

Battreles oeufs et le sucre pendant au moins 8min pourque le mlange triple de volume.

Puis incorporer la farine dlicatement avec l'aide d'une spatulejusqu' obtention d'une pte homogne.

Etaler sur une plaque  gnoise et mettre 12 minutes.

Laisser refroidir et dcouper  l'aide du cercle de 20cm muni d'un rhodod.

## Mousse à l'abricot

Mettre  tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis d'abricotpuis y ajouter la glatine essore et bien mlanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir

Monter la crme entire mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis d'abricotrefroidit.

Verser dans le cercle sur la gnoise et mettre 1h au conglateur.

## Miroir à l'abricot

Mettre  tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis d'abricotpuis y ajouter la glatine essore et bien mlanger pour la dissoudre .

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

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

# Bavarois à l'abricot

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr