

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

Prchauffer le four 180C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37C/vitesse 3.

Fouettez nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine puis 20s/vitesse 2, finir de mlanger la maryse si besoin.

Etaler sur une plaque gnoise et mettre 12 minutes 180C.

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

Mousse à l'abricot

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis d'abricot 3min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

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

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 3min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 8h