



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

Préchauffer le four à 180°C.

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

Fouettez à nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

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

Etaler sur une plaque à génoise et mettre 12 minutes à 180°C.

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

Mousse à l'abricot

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

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

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

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 3min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

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