

Bavarois vanille et framboise

Ingredients
Biscuit madeleine
3 oeufs
60g de lait
140g de sucre
150g de beurre
150g de farine
8g de levure chimique
Croustillant praliné
25g de chocolat blanc
25g de crêpes dentelles
70g de pâte praliné
Bavaroise vanille
3 oeufs
250g de lait
1cuillère à café de poudre de vanille
1cuillère à café d'arôme vanille
5g de gélatine
260g de crème liquide entière
50g de sucre
Miroir à la framboise
220g de coulis de framboises
4g de gélatine

Biscuit madeleine

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mlanger.

Incorporer le beurre fondu la pte.

Verser sur une plaque gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte picer avec le cercle coeur

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le pralin, puis les gavottes miettes et mlanger

Etaler la prparation sur le biscuit madeleine et mettre au conglateur pour 1h

Bavaroise vanille

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemblele lait, la poudre de vanille et l'arme vanille

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine essore hors du feu.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Verser la prparation l'nitrieur du cercle coeur

Mettre 4h au conglateur

Miroir framboise

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de framboises puis y ajouter la glatine essore et bien mlanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir et verser sur la bavaroise la vanillse.

Mettre au frais pendant 1h

Pour la dcoration, laissez parler votre imagination