

Bavarois fraises Label Rouge et violette de Toulouse

8 personnes | Préparation : 45 min | Cuisson : 20 min

Ingrédients :

Génoise
•80g de farine
•4 oeufs
•100g de sucre
•20g de beurre fondu (et refroidi)

Crème à la vanille
•20 cl de lait
•2 jaunes d'oeufs
•40g de sucre
•20 cl de crème fraîche liquide
•4 feuilles de gélatine
•1 gousse de vanille

Crème à la fraise
•30 cl de crème fraîche liquide
•300g de fraises
•4 feuilles de gélatine
•80g de sucre

Crème à la violette
•20 cl de lait

•2 jaunes d’oeufs
•40g de sucre
•20 cl de crème fraîche liquide
•4 feuilles de gélatine
•4 c à s de sirop à la violette (selon les sirops, ce dosage peut être différent, verser cs par cs)

Miroir à la volette
•30 cl d’eau
•2 feuilles de gélatine
•3 c à s de sirop de violette
•Du colorant violet (ou rose + bleu)

Préparation :

Préparation et cuisson de la génoise
Préchauffer le four à 180°C. Fouettez les oeufs et le sucre dans un saladier placé sur une casserole d’eau frémissante, pendant 10 minutes. La pâte doit former un ruban lorsqu’on la soulève. Incorporer le beurre fondu, puis la farine en soulevant la pâte avec précaution.
Verser dans un cercle (lisser à l’aide d’une cuillère) et placer au four pendant une quinzaine de minutes (la génoise doit être dorée).

Crème bavaroise à la vanille
Faire ramollir la gélatine dans de l’eau froide. Battre les jaunes d’oeuf avec le sucre. Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille. Juste avant l’ébullition, verser le lait sur le mélange oeuf/sucre. Remettre la crème sur feu doux et bien remuer jusqu’à ce que la crème épaississe. Ajouter la gélatine essorée et réserver jusqu’à ce que la crème refroidisse. Montez la crème fraîche en chantilly et l’ajouter à la crème anglaise à la vanille juste préparée. Verser sur la génoise et laisser prendre au réfrigérateur (environ 1 heure).

Crème bavaroise à la fraise
Faire ramollir la gélatine dans de l’eau froide. Faire chauffer les fraises et le sucre dans une casserole, pendant une dizaine de minutes. Ensuite, mixer les fraises et ajouter la gélatine essorée. Une fois le coulis de fraises refroidi, l’ajouter à la crème fraîche montée en chantilly. Verser cette mousse sur la mousse de vanille, et laisser prendre au réfrigérateur.

Crème bavaroise à la violette
Faire ramollir la gélatine dans de l’eau froide. Préparer une crème anglaise de la même façon que pour la crème à la vanille, et y ajouter le sirop à la violette et la gélatine essorée. Montez la crème fraîche en chantilly et l’ajouter à cette crème anglaise à la violette refroidie. Verser sur la mousse à la fraise et laisser prendre au frais.

Miroir à la violette
Faire ramollir la gélatine dans de l’eau froide. Faire chauffer l’eau et y ajouter la gélatine essorée, le

sirop à la violette ainsi que le colorant. Attendre que cette préparation refroidisse pour la verser sur la crème à la violette, laisser prendre au frais.