



## Sphère de Fraises Label Rouge

6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

### Ingrédients :

#### Biscuit financier :

150 g de sucre glace  
40 g d'amandes en poudre  
40 g de farine  
4 blancs d'œufs  
70 g de beurre fondu  
1 petite pincée de sel

#### Bavaois :

250g de fraises  
1/2 citron  
3 feuilles de gélatine  
20 cl de crème liquide fleurette  
65g de sucre



**Coeur :**

Confiture de fraises

**Préparation :****Pour les financiers :**

Mélanger dans un récipient la poudre d'amandes, le sucre, la farine fluide.

Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et les ajouter au mélange précédent.

Faire fondre le beurre dans une casserole et l'ajouter à la pâte.

Verser cette pâte dans des moules demi sphère.

Faire cuire à 200°C jusqu'à ce que la pâte soit cuite (environ 15 minutes).

Laisser refroidir puis démouler.

**Pour le bavarois :**

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau.

Laver et équeuter les fraises.

Les mixer avec le jus du citron et ajouter le sucre. Verser ce mélange dans une casserole et y ajouter les feuilles de gélatine ramollies et essorées.

Remuer jusqu'à ce qu'elles fondent. Laisser refroidir

Monter la crème fleurette- bien froide- en chantilly

Quand le mélange de fraise est refroidi, y ajouter la crème fouettée.

Verser le tout dans les moules demi sphère. Placer quelques heures au congélateur.

Creuser le centre des demi sphères de financier avec une cuillère parisienne. Garnir le centre avec la confiture.

Démouler la 1/2 sphère de mousse de fraise congelée et la placer sur le financier.

Laisser décongeler. Servir

