

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

Bavarois :
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