

Bavarois aux framboises et son feuilleté chocolat blanc



Il n'y a pas très longtemps chez moi il y avait des anniversaires et c'était donc à moi de faire les gâteaux (chez moi cela va de soi ^^). Alors pour changer des gros gâteaux peut-être un peu lourds, je voulais faire un gâteau fruité, léger et j'ai donc opté pour un bavarois. Tout en légèreté, tout en douceur, ce bavarois aux framboises était délicieux ! Pour ajouter du croquant à toute cette douceur j'ai fait un fond feuilleté au chocolat blanc, tout le monde adore ça et puis au final ça change de la traditionnelle génoise. Un bavarois qui a énormément plus et qui est fait avec de l'agar-agar !

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Pour la mousse aux framboises:

200g de coulis de framboises

70g de sucre

40cl de crème entière bien froide

1c. à café rase d'agar-agar

Pour le feuilleté au chocolat blanc:

260g de chocolat blanc

80g de gavottes

Pour la gelée de framboises:

180g de confiture de framboises

Pour la décoration:

Framboises fraîches

Copeaux de chocolat blanc

Sucre glace

Préparation:

Préparez le feuilleté au chocolat blanc:

Déposez du papier sulfurisé sur un plat à servir et déposez un moule à charnière de 18cm de diamètre sans fond dessus.

Cassez le chocolat blanc en morceaux et mettez-le dans un saladier. Faites-le fondre au four à micro-ondes en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Mélangez bien avec une petite spatule de façon à ce que le chocolat soit bien lisse.

Ecrasez les crêpes dentelles et ajoutez-les au chocolat blanc, mélangez bien avec une spatule de façon à bien les enrober de chocolat.

Versez la préparation dans le moule à charnière et étalez à l'aide d'une cuillère à soupe.

Mettez au congélateur le temps de préparer la mousse aux framboises.

Préparez la mousse aux framboises:

Portez à ébullition le coulis de framboise avec le sucre puis ajoutez-y tout en fouettant et en pluie l'agar-agar. Laissez cuire pendant 3-5min, la préparation va légèrement épaissir.

Retirez du feu et laissez refroidir.

Fouettez la crème entière bien froide en chantilly ferme dans un saladier froid. Ajoutez-la délicatement au coulis de framboises refroidi.

Versez la préparation sur le fond feuilleté et entreposez au frais au moins 4H.

Préparez la gelée de framboises:

Mixez la confiture de framboises avec 5cl d'eau puis passez-la à travers un tamis afin de retirer les pépins au-dessus d'une casserole.

Faites chauffer la confiture environ 10min.

Laissez refroidir quelques instants puis versez sur la mousse aux framboises. Remettez au réfrigérateur pour toute une nuit, jusqu'à ce que la confiture se soit "gélifiée" de nouveau.

Au moment de servir, démoulez délicatement le bavarois et décorez-le de framboises et de copeaux de chocolat blanc. Saupoudrez légèrement les framboises de sucre glace.