

Bavarois chocolat blanc, framboises, pistache



Les ingrédients pour un bavarois de 24 cm de diamètre:

Pour la dacquoise:

- 300 g de sucre en poudre
- 120 g de pistaches en poudre
- 50 g de poudre d'amandes
- 200 g de blancs d'œufs

Pour le bavarois:

- 5 jaunes d'œufs
- 60 g de sucre
- 40 cl de lait
- 330 g de chocolat blanc
- 6 feuilles de gélatine
- 40 cl de crème fleurette
- 2 petites barquettes de framboises fraîches

Pour le miroir framboise:

- 250 ml de coulis de framboises nature
- 140 g de sucre glace
- 4 feuilles de gélatine

La recette:

La dacquoise:

Faites chauffer votre four à 200°C.

Tamisez 200 g de sucre en poudre, les pistaches en poudre et les amandes en poudre.

Dans le bol du batteur, mettez les blancs d'œufs et les 100 g de sucre restant. Montez-les en meringue bien serrée.

Ajoutez délicatement à l'aide d'une maryse le mélange pistache, amande, sucre, en 2 ou 3 fois.

Mettez le tout dans une poche à douille.

Sur deux plaques recouvertes de papier cuisson, faites 2 disques de pâte de 26 cm de diamètre chacun.

Enfournez à four chaud pendant 12 minutes.

Retirez du four, puis laissez refroidir vos disques avant de les transférer sur un plan de travail.

A l'aide d'un cercle à pâtisserie de 24 cm (le mien est un cercle réglable, cela est très pratique pour ne pas multiplier les moules) découpez un premier cercle de dacquoise et réservez le.

Découpez le second cercle et laissez le au fond du cercle à pâtisserie.

Le bavarois:

Faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre dans une petite casserole.

Ajoutez petit à petit le lait puis faites cuire le tout à feu doux pour épaissir la crème sans la faire bouillir.

Ajoutez le chocolat blanc.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide. Essorez-les puis incorporez-les à la crème.

Laissez tiédir un peu le mélange pendant que vous montez la crème fleurette en crème fouettée.

Mélangez les deux préparations ensemble.

Versez la crème bavaroise ainsi obtenue sur le disque de dacquoise dans votre cercle à pâtisserie (gardez en un petit peu pour recouvrir votre second disque de 2-3 mm de crème).

Répartissez les framboises fraîches dans la crème puis mettez votre second disque de dacquoise sur le dessus et recouvrez du fond de crème que vous avez gardé.

Placez votre bavarois au congélateur pour la nuit (ou plusieurs jours si vous le faites très à l'avance).

Le miroir framboise:

La veille du jour J, sortez votre bavarois du congélateur et posez-le sur une grille placée au dessus d'un récipient.

Mélangez le sucre glace et le coulis de framboise.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide puis faites les fondre dans 2 CàS d'eau bouillante. Ajoutez au coulis et mélangez-bien.

Versez votre miroir sur l'entremet glacé en tournant pour qu'il prenne partout (l'excédant tombera dans le récipient sous la grille).

Placez votre bavarois au réfrigérateur, vous pourrez le déguster le lendemain.