Bavarois aux fraises

Ingrédients nécessaires

gélatine : 6 feuille(s)
sucre glace : 50g
crème liquide : 250g
fraise : 750g
citron : 1
sucre blanc : 100g

Préambule

Le bavarois est une sorte de mousse, faite avec de la gélatine pour pouvoir être démoulée. Avec de belles fraises en pleine saison, ce dessert est vraiment délicieux.

ATTENTION :
Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire.Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour qu'elles deviennent molles.

Etape 2

Verse le sucre en poudre dans une casserole, ajoute 10 cl d'eau et fais bouillir le tout.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 3

Lorsque le mélange bout, demande à un adulte d'ajouter une par une les feuille de gélatine après les avoir essorées, et de bien remuer pour qu'elles se mélangent.

Etape 4

Rince les fraises et enlève les queues. Découpe-les en gros morceaux et mets-les dans un saladier.

Etape 5

Verse la crème liquide dans un saladier.

Etape 6

Utilise un mixeur pour broyer les fraises.

Etape 7

Presse ensuite le citron pour obtenir le jus. Ajoute le jus à la purée de fraises.

Etape 8

Ajoute le sucre glace dans la crème liquide.

Etape 9

Utilise un batteur électrique pour battre la crème en chantilly.

Etape 10

Mélange le sucre et la gélatine avec les fraises. Puis, ajoute délicatement les fraises à la chantilly.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 11

Mouille l'intérieur du moule et répartis-y ton mélange.

Etape 12

Laisse le bavarois 3 à 4 heures au congélateur, puis démoule-le et sers-le avec des morceaux de fraises. Bonne dégustation !

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite