



## Bavarois à la fraise

### Ingredients

#### Génoise

4 oeufs  
120g de farine  
100g de sucre

#### Mousse à la fraise

300g de coulis de fraise  
350g de crème liquide entière  
4feuilles de gélatine

#### Miroir à la fraise

200g de coulis de fraise  
2feuilles de gélatine

### Génoise

Préchauffer le four à 180°C

Battre les œufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mélange triple de volume.

Puis incorporer la farine délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Étaler sur une plaque à génoise et mettre 12 minutes.

Laisser refroidir et découper à l'aide du cercle de 20cm muni d'un rhodoïd.

### Mousse à la fraise

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de fraise puis y ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de fraise refroidit.

Verser dans le cercle sur la génoise et mettre 1h au congélateur.

### Miroir à la fraise

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de fraise puis y ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 12h



---

**Bavarois à la fraise**

---

