



Bavaise vanille et framboise

Ingredients

Biscuit madeleine

3 oeufs
60g de lait
140g de sucre
150g de beurre
150g de farine
8g de levure chimique

Croustillant praliné

25g de chocolat blanc
25g de crêpes dentelles
70g de pâte praliné

Bavaise vanille

3 oeufs
250g de lait
1 cuillère à café de poudre de vanille
1 cuillère à café d'arôme vanille
5g de gélatine
260g de crème liquide entière
50g de sucre

Miroir à la framboise

220g de coulis de framboises
4g de gélatine

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Verser sur une plaque à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte piécer avec le cercle coeur

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le praliné, puis les gavottes émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit madeleine et mettre au congélateur pour 1h

Bavaise vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemble le lait, la poudre de vanille et l'arôme vanille

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Verser la préparation à l'intérieur du cercle coeur

Mettre 4h au congélateur

Miroir framboise

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

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

Laisser refroidir et verser sur la bavaroise à la vanille.

Mettre au frais pendant 1h

Pour la décoration, laissez parler votre imagination
