

Bavarois de fromage frais aux fraises



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

300 g de fromage blanc lisse (40% de matière grasse)

20 cl de crème liquide

1 barquette de fraises de 250 g

2 feuilles de gélatine

Pour le coulis :

100 g de sucre

50 g de fraises

12 feuilles de menthe

Pour la crème anglaise :

1/4 de litre de lait

4 jaunes d'oeufs

50 g de semoule

1 gousse de vanille

Préparation

Préparez la crème anglaise : faites bouillir le lait avec la gousse de vanille. Dans un saladier, mélangez le sucre et les jaunes. Versez progressivement le lait bouillant sur la préparation en mélangeant constamment au fouet. Remettez dans une casserole à feu doux et faites cuire la crème anglaise environ 5 minutes sans cesser de remuer : en fin de cuisson la crème doit napper la spatule en bois. Réservez.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide et incorporez dans la crème anglaise. Ajoutez le fromage blanc et mélangez. Réservez au frais.

Montez la crème liquide bien froide en chantilly. Incorporez-la au mélange fromage blanc et crème anglaise.

Lavez, équeutez et essuyez les fraises. Coupez-les en morceaux (réservez 6 fraises pour le décor). Remplissez 6 moules d'environ 7,5 cm de diamètre et 3 cm de haut avec l'appareil à bavarois (à mi-hauteur vous aurez ajouté les morceaux de fraises). Placez 6 heures au réfrigérateur.

Préparez le coulis : dans une petite casserole versez les fraises en morceaux, 100 g de sucre, un peu d'eau, portez à ébullition, mixez et réservez au frais.

Lavez, essorez et ciselez la menthe.

Démoulez les cercles de bavarois dans l'assiette, décorez chacun d'une fraise coupée en lamelles et de la menthe ciselée, entourez du coulis.

Une recette Androuet selon Marc Labourel.