

Bavarois à la vanille, pavé aux fruits rouges

Pour 8 personnes

mais attention il est tellement léger qu'on a tendance à en manger plus que de raison.

Le pavé aux fruits rouges : Je le fais à J-2

200g de [coulis de framboises \(clic\)](#)

200g de [coulis de fraises \(clic\)](#)

150g de fraises et/ou de framboises *fraîches ou congelées*

6g de gélatine *en feuilles*

On peut, bien sûr mettre uniquement des framboises ou des fraises. On peut aussi rajouter d'autres fruits rouges en respectant le poids de fruits préconisé.

Un cercle ou un moule de 24 cm

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide jusqu'à ce qu'elle soit toute molle.

Mélanger les deux coulis.

Écraser les fruits grossièrement à la fourchette et les ajouter au coulis. Faire chauffer et stopper le feu dès qu'il bout.

Presser la gélatine entre les mains et l'ajouter au coulis, remuer soigneusement avec un petit fouet pour qu'elle soit bien fondue. Laisser tiédir.

Mettre le cercle à pâtisserie - dont le fond aura été préalablement tendu de papier film, comme un tambour - sur une toile siliconée elle-même posée sur une plaque à pâtisserie. Y verser le coulis, laisser refroidir puis mettre au congélateur.

Retirer le cercle au bout d'une heure et remettre le pavé - enveloppé du film transparent qui a servi de fond - au congélateur.

Le cercle doit être un peu plus petit que le gâteau final. Une fois l'entremets terminé on ne doit pas voir le pavé de fruits rouges.

Le bavarois : Je le fais à J-1

2 jaunes d'œufs

70g de [sucre vanillé \(clic\)](#)

250g de lait

7g de gélatine *en feuilles*

350g de crème entière liquide + 2cs de sucre glace

Un cercle de 26 cm

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.

Avec les jaunes, le sucre et le lait faire une crème anglaise. Il faut qu'elle nappe bien la cuillère, qu'elle soit onctueuse. Voir les [conseils \(clic\)](#) de CScrim.

Ajouter la gélatine dans la crème anglaise chaude, bien mélanger avec un petit fouet puis laisser refroidir. *L'idéal est de mettre la casserole dans de l'eau froide pour que ça aille plus vite.*

Attention ! la crème anglaise ne doit pas être gélifiée sinon le mélange entre la crème et la chantilly sera impossible.

Monter la crème [en chantilly \(clic\)](#) avec le sucre glace, voir [la technique \(clic\)](#).

Mélanger *délicatement* les deux préparations (voir les liens ci-dessous).

Mettre le cercle à pâtisserie - dont le fond aura été préalablement tendu de papier film - sur une toile siliconée elle-même posée sur une plaque à pâtisserie. *Le fait de tendre du papier film au fond du cercle permet d'avoir une surface parfaitement lisse.*

Verser la moitié de la préparation dans le cercle. Poser le pavé aux fruits rouges dessus en l'enfonçant un peu puis verser le reste.
Mettre au congélateur jusqu'au lendemain (*ou jusqu'au jour J*).

Pour plus de précisions sur le bavarois, les [conseils d'un pro \(clic\)](#), d'[un autre pro \(clic\)](#) que je consulte souvent, et d'[une semi-pro \(clic\)](#) que je consulte moins souvent, **à tort** je dois bien le reconnaître car son blog est bourré de précisions techniques.

Le montage : J-0

Déposer le cercle - *fond filmé sur le dessus* - sur le plat de service. Enlever le film. Vous pouvez commencer la décoration qui ne risque pas de se détériorer.

Si vous optez pour des formes diverses gélifiées comme moi, rien de plus simple, il faut :
90g de coulis de fraise ou de framboise
2g de gélatine *en feuilles*
des découpoirs de formes variées

Faire chauffer le coulis, ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide, bien mélanger. Laisser tiédir.
Enfoncer légèrement les découpoirs dans le bavarois congelé et couler à l'intérieur du coulis presque froid.
Laisser en place jusqu'au service.

Enlever le cercle quand le bavarois n'est pas encore tout à fait décongelé, ça permet d'avoir des surfaces parfaitement lisses.

Pour le reste de la décoration : *feuilles de menthe, de verveine, fruits rouges frais, pistaches concassées* ... attendre le dernier moment pour la réaliser. Saupoudrer du sucre glace sur les feuilles et les fruits.



En pleine saison je mets les framboises et les fraises - que nous ne mangeons pas immédiatement - au congélateur au fur et à mesure que je les cueille. J'ai ainsi une réserve qui me permet de faire entremets et coulis tout au long de l'hiver.