

BAVAROIS AU MELON

Travailler les jaunes d'œufs avec les 100 g de sucre restants et la crème fleurette. Faire chauffer jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère, sans atteindre l'ébullition (environ 10 minutes).

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les ramollir, puis les égoutter et les dissoudre dans la crème encore chaude. Bien mélanger.

Incorporer alors la purée de melon puis, délicatement, la crème fraîche.

Verser dans un moule à bavarois ou dans 6 moules individuels, et mettre au réfrigérateur.

Préparation du coulis de fraises : laver et équeuter les fraises, puis les passer au mixer avec le sucre et le jus de citron.

Pour servir, démouler le bavarois et le napper de coulis de fraises. Décorer de quelques fraises et feuilles de menthe.

