 **Bavarois vanille-framboise**


**Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Dacquoise : - 3 blancs d'œufs - 30 g de sucre en poudre - 50 g de sucre glace
- 80 g d'amandes en poudre - 2 càs de framboises brisées (surgelées)**
**Croustillant :** **- 1 tablette de pralinoise - 5 paquets de gavottes**
**Bavarois vanille : - 25 cl de lait - 100 g de sucre en poudre - 4 jaunes d'œufs
- ½ càc de vanille en poudre - 25 cl de crème fraîche liquide - 3 feuilles de gélatine**
**Mousse framboise : - 550 g de framboises - 30 cl de crème fraîche liquide
- 80 g de sucre en poudre - 3 feuilles de gélatine**
**Miroir framboise : - 200 g de coulis de framboise** **- 1 feuille de gélatine**
**1 moule à manqué de 24 cm beurré - 1 cercle à pâtisserie doublé de rhodoïd**

**Préchauffage du four à 170°** (chaleur statique)

**La dacquoise :**

* Mixer la poudre d'amande et le sucre glace pour obtenir une poudre fine.
* Battre les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre.
* Mélanger délicatement les blancs avec la poudre d'amande.
* Étaler le mélange dans le moule.
* Saupoudrer avec les framboises brisées.
* Enfourner pour 20 minutes.
* Laisser refroidir et déposer la dacquoise sur un cercle en carton à l'intérieur d'un cercle à pâtisserie.

**Le croustillant :**

* Faire fondre la pralinoise.
* Ajouter les gavottes émiettées.
* Mélanger et tasser sur le fond de dacquoise.

**Le bavarois vanille :**

* Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
* Faire bouillir le lait avec 20 g de sucre.
* Fouetter les jaunes d'œufs avec le reste de sucre en poudre et la poudre de vanille.
* Verser le lait bouillant en fouettant.
* Reverser le mélange dans la casserole et remettre sur feu doux, en remuant constamment jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
* Retirer du feu et ajouter la gélatine ramollie et bien essorée.
* Laisser refroidir la crème en remuant de temps en temps.
* Battre la crème en chantilly (texture mousse à raser).
* Incorporer délicatement à la crème vanille froide mais non figée.
* Verser le bavarois sur le croustillant à l'intérieur du cercle.
* Mettre au frais pour laisser prendre.

**La mousse framboise :**

* Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide.
* Mixer les framboises avec le sucre.
* Passer au tamis pour éliminer les grains.
* Faire chauffer 2 cuillerées de purée de framboise et y faire dissoudre la gélatine essorée.
* Mélanger avec la purée de framboises froide.
* Battre la crème en chantilly (texture mousse à raser) et l'incorporer délicatement à la purée de framboises.
* Déposer la mousse de framboise sur le bavarois solidifié.
* Remettre au frais pendant plusieurs heures.

**Miroir framboise :**

* Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide.
* Faire chauffer 2 cuillerées à soupe de coulis et y dissoudre la gélatine bien essorée.
* Mélanger au reste de coulis.
* Verser le miroir sur la mousse de fruits solidifiée.
* Remettre au froid pendant plusieurs heures.

**Finition :**

* Déposer le gâteau sur le plat de service.
* Retirer délicatement le cercle et le rhodoïd.
* Décorer à votre guise.