 **Bavarois au lemon-curd**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/05/Bavarois-au-lemon-curd-P1020502.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- Coulis de framboise  
Financier framboise-pistache :**  
**- 100 g de** [**blanc d'œuf**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf) **(3 œufs)**  
**- 100 g de beurre**  
**- 40 g de farine**  
**- 100 g de poudre d'**[**amande**](https://recettes.de/amande)  
**- 110 g de sucre**  
**- 30 g de** [**pistaches**](https://recettes.de/pistache)  
**- 50 g** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **brisées  
Crème anglaise :  
- 4 jaunes d'œufs**  
**- 50 g de sucre**  
**- 225 g de lait  
Mousse au** [**lemon-curd**](https://recettes.de/lemon-curd)  
**- 160 g de lemon-curd**  
**-** [**crème anglaise**](https://recettes.de/creme-anglaise)  
**- 3 feuilles (6g) de gélatine**  
**- le jus d'un citron**  
**- 275 g de crème liquide entière**

**1 plaque à four tapissée de papier cuisson  
1 moule à charlotte en silicone de 18 x 6 cm - 1 cercle à pâtisserie de 18 cm de diamètre  
Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Financier framboise-pistache :**Préparer un [**beurre noisette**](http://croquantfondantgourmand.com/beurre-noisette/). Laisser tiédir.  
Torréfier les pistaches dans une poêle sèche pendant quelques minutes. Laisser refroidir.  
Concasser grossièrement.  
Monter les blancs en neige ferme avec une cuillerée à soupe de sucre.  
Mélanger la farine, le sucre restant, la poudre d'amande et éventuellement la pâte de pistache.  
Incorporer délicatement à la spatule et en plusieurs fois, les œufs en neige.  
Ajouter le beurre noisette en le filtrant à travers une passoire.  
Mélanger délicatement pour obtenir une pâte lisse et épaisse.  
Verser la préparation sur la plaque.  
Éparpiller sur le dessus, les brisures de framboises (gelées) et les pistaches.  
Enfourner pour 15 minutes environ.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et découper un disque de pâte avec le cercle.  
Laisser refroidir.

**Crème anglaise :**Faire chauffer le lait jusqu'à ébullition.  
Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.  
Ajouter le lait bouillant en filet, tout en remuant.  
Reverser la préparation dans la casserole et faire chauffer sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.

**Mousse au** [**lemon-curd**](https://recettes.de/lemon-curd)Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Dès que la crème est prête, ajouter la gélatine bien essorée.  
Verser dans un saladier.  
Ajouter le jus de citron et le lemon curd.  
J'ai donné un "petit coup" de mixer plongeant pour bien lisser l'ensemble.  
Laisser tiédir à température ambiante.  
Lorsque la crème est tiède et commence à épaissir, monter la crème très froide en chantilly.  
Incorporer  la crème au citron. en mélangeant délicatement à la spatule.  
Verser le bavarois dans le moule.  
Soulever délicatement le cercle de biscuit financier et le déposer sur le bavarois, en l'enfonçant légèrement.  
Filmer et déposer au congélateur pendant 4 heures au minimum.  
Quelques heures avant la dégustation (6 heures au-moins), démouler le bavarois sur une grille et le napper de coulis de framboise.  
Lorsque le nappage s'est bien égoutté, poser le bavarois sur le plat de service en le soulevant délicatement.  
Garder au frais jusqu'au service.