**Bavarois aux fraises**

**Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit amande :
- 25 g de farine**
**- 15 g de poudre d'**[**amande**](https://recettes.de/amande)
**- 1 œuf moyen (≅ 50 g sans coquille)**
**- 30 g de sucre en poudre**

**1 moule ou 1 cercle de 18 cm de Ø tapissé de papier cuisson
1 cercle de 16 cm de Ø**

**Préchauffage du four à 160°C** 

Mélanger la farine et la poudre d'amande.
Travailler au fouet l'œuf et le sucre pendant 5 minutes.
Ajouter le mélange farine-amande, délicatement à la spatule.
Verser la pâte dans le moule.
Enfourner pour 18 minutes.
Démouler et laisser refroidir.
Découper un disque de 16 cm de Ø en s'aidant du petit disque.
Fermer le cercle de 18 cm avec du papier film sur une face.
et le doubler de rhodoïd sur une hauteur de 6 cm.
Déposer le disque de biscuit à l'intérieur.

**La mousse bavaroise :
- 4 feuilles de gélatine (8g)**
**- 500 g de** [**fraises**](https://recettes.de/fraises) **bien parfumées**
**- 75 g de sucre en poudre**
**- 225 g de crème fleurette très froide**

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau très froide
Mettre les fraises dans une petite casserole et les réduire en purée
à l'aide du mixeur plongeant.
En réserver 150 g pour le coulis final.
Ajouter le sucre dans la casserole et porter à ébullition.
Retirer aussitôt du feu et ajouter la gélatine bien essorée en remuant.
Verser les fraises dans un plat creux assez large pour accélérer le refroidissement.
Monter la crème en chantilly ([**texture mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)).
Lorsque le coulis est froid, le verser dans la crème et faire le mélange
délicatement à l'aide d'une spatule.
Verser la mousse sur le biscuit en la faisant bien couler sur tout le tour.
Filmer et mettre au frais pendant 3 heures environ
jusqu'à ce que la mousse soit prise.

**Le coulis et la décoration :
- 1,5 feuille (3 g) de gélatine**
**- 150 g de coulis réservé précédemment**
**- 20 g de sucre en poudre**
**- Fraises pour la décoration**
**- Feuilles de menthe**

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau glacée.
Ajouter le sucre dans le coulis et porter à ébullition.
Retirer du feu et dissoudre la gélatine bien essorée.
Laisser refroidir.
Lorsque le bavarois a figé, verser le coulis à peine tiède et le laisser s'étaler sur la surface.
Couvrir et placer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
Le lendemain, retirer le film plastique sous l'entremets et poser ce dernier sur le plat de service.
Retirer le cercle puis le rhodoïd.
Décorer à l'envie.