**Bavarois fraises et vanille**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/06/bavarois-fraises-et-vanille-p1040746.psd-r-copy.jpg) **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Jour 1**

**La purée de fraises :**  
**- 1 kg de** [**fraises**](https://recettes.de/fraises) **bien mûres**  
**- 100 g de sucre en poudre**

Laver rapidement et équeuter les fraises, les couper en morceaux et les mettre dans le bol du [Thermomix](https://recettes.de/thermomix) avec le sucre.  
 Mixer **10 sec/vit 5**.  
Programmer **10 min/90/vit 2**.  
Mixer **1 min/vit 8**.  
Passer la purée au chinois pour retirer les akènes (les petits grains).

**L'insert à la fraise :  
- 200 g de purée de fraise**  
**- 2 feuilles (4 g) de gélatine**   
**1 cercle de 18 cm de Ø fermé sur une face par un papier film et doublé de rhodoïd**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Faire chauffer la moitié de la purée de fruits et y dissoudre la gélatine bien essorée.  
Mélanger avec le reste de purée.  
Verser la purée dans le cercle posé sur une plaque.  
Bloquer au congélateur pendant au moins 3 heures.

**Jour 2**

**Le biscuit madeleine :  
- 60 g de beurre**  
**- 2 œufs**  
**- 80 g de sucre**  
**- 70 g de farine**  
**- ½ càc de levure chimique**  
  
**1 moule de 20 cm de Ø beurré  
Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Travailler au fouet les œufs avec le sucre pour faire blanchir le mélange.  
Ajouter la farine, la levure et le beurre fondu tiède et bien mélanger.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 20 minutes en vérifiant la cuisson.  
Laisser tiédir avant de démouler.

**La crème bavaroise à la vanille :  
- 2 feuilles (4 g) de gélatine**  
**- 150 ml de lait**  
**- 1 gousse de vanille**  
**- 2 jaunes d'œufs**  
**- 60 g de sucre**  
**- 200 g de crème fleurette très froide**  
  
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Ouvrir la gousse de vanille et gratter les graines.  
Les mettre dans le lait et faire chauffer en limite d'ébullition.  
Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.  
Ajouter le lait chaud en remuant.  
Reverser dans la casserole et faire chauffer sans cesser de remuer  jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.  
Retirer du feu et mélanger avec la gélatine bien essorée.  
Laisser tiédir en remuant de temps en temps.  
Monter la crème en chantilly souple et la mélanger délicatement avec la crème anglaise à peine tiède.  
Verser la bavaroise sur l'insert à la fraise.  
 (J'ai retiré quelques cuillerées de crème)  
Déposer le biscuit au centre et appuyer légèrement pour faire remonter la crème.  
Bloquer au congélateur pendant au-moins 8 heures.  
  
J'ai laissé l'entremets plusieurs jours au congélateur et je l'ai démoulé la veille du repas.  
Quelques fraises suffisent pour décorer le plat.