

Bavarois aux fraises et son coulis



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 5 h

Un dessert frais et facile à réaliser.

Ingrédients

- 500 g de fraises
- 0,5 l de lait
- 200 g de crème fraîche
- 6 oeufs
- 4 feuilles de gelatines
- 370 g de sucre - + 200 g
- 1 gousse de vanille

Préparation

- 1 Fendre la gousse de vanille, la mettre dans le lait et le porter à ébullition.
- 2 Hors du feu, le laisser infuser 10 minutes.
- 3 Ensuite, mettre les jaunes dans une terrine avec le sucre. Fouetter et verser le lait sur les jaunes. Remettre sur feu doux jusqu'à ce que la spatule nappe.
- 4 Faire tremper la gélatine dans l'eau froide et l'incorporer à la préparation aux oeufs. Bien mélanger.
- 5 Réserver quelques belles fraises, passer les autres au mixeur avec 200 g de sucre.
- 6 Fouetter la crème en chantilly. L'incorporer à l'appareil.
- 7 Verser le bavarois refroidi dans un moule en silicone et réserver 5 h au frais. Ensuite, démouler sur un plat de service, décorer de fraises et ajouter le coulis autour.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon maris.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

