



## BAVAROISE A LA VANILLE, INSERT AUX FRUITS ROUGES SUR SABLE BRETON

**A savoir** : la bavaroise est très liquide, je vous conseille fortement de bien couvrir le fond du cercle avec du papier film et de déposer un poids dessus pour éviter qu'elle ne sorte pas. Vous pouvez, sinon, utiliser un moule avec fond amovible (ou en silicone) qui vous évitera toute sorte de problème.

Le sablé breton à l'origine ne contient pas de poudre d'amandes. Conticini explique que celle-ci apporte une structure poudreuse et sablée plus intense : je confirme, c'est vraiment extra !

**Timing** : la veille, préparez l'insert aux fruits rouges et la bavaroise. Le lendemain matin, préparez le sablé breton : dès qu'il a refroidi, déposez par-dessus la bavaroise congelée et laissez décongeler au frigo toute la journée.



### Insert aux fruits rouges

Ingrédients : 400gr de fruits rouges (fraises, framboises, myrtilles, mûres), 80gr de sucre semoule, le jus d'un citron vert, 6gr de gélatine (3 feuilles).

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide une dizaine de minutes.

Lavez les fruits rouges, coupez les fraises en deux. Vous pouvez également utiliser des fruits congelés.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Mettez-les dans une casserole avec le sucre et le jus de citron vert, cuisez sur feu doux pendant quelques minutes, puis ajoutez la gélatine essorée. Mélangez et versez le tout dans un cercle de 22cm de diamètre posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Réservez au congélateur pendant 1h30.



### **Bavaroise vanille**

Ingrédients : 350ml de lait entier, 84gr de jaunes d'œufs, 88gr de sucre, 1 gousse de vanille, 8gr de gélatine (4 feuilles), 350ml de crème liquide entière.

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide une dizaine de minutes.

Préparez une crème anglaise : fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Portez le lait à ébullition avec la vanille fendue en deux dans le sens de la longueur. Éliminez la gousse de vanille. Versez lentement le lait sur le mélange jaunes d'œufs et sucre en tournant régulièrement, puis remettez le tout dans la casserole et, sur feu doux, remuez votre crème avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle nappe le dos de votre cuillère (à 85°C) : elle ne doit surtout pas bouillir ! Ajoutez la gélatine ramollie et laissez tiédir, puis incorporez la crème montée en chantilly. Versez la crème dans un cercle de 25cm de diamètre (ou moule avec fond amovible), déposez l'insert aux fruits rouges gélifié au centre (il va descendre doucement dans la crème) et réservez au congélateur toute une nuit.

### **Sablé breton de Philippe Conticini**

Ingrédients : 125gr de farine, 175gr de beurre demi-sel pommade, 90gr de sucre glace, 2 jaunes (40gr), 80gr de poudre d'amande, 1 pincée de fleur de sel (2gr).

Battez à vitesse moyenne le sucre glace, la poudre d'amandes et le beurre mou. Quand le mélange est homogène, ajoutez les jaunes d'œuf, la farine et, tout à la fin, la fleur de sel. Fouettez le tout une dernière fois, à vitesse élevée, pendant quelques secondes. Versez la pâte dans un cercle de 28cm de diamètre posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez 35 à 40 minutes à 170°C. Laissez refroidir complètement avant de décercler et manipulez le sablé avec délicatesse.

**Montage** : une fois le sablé breton refroidi, posez-le sur un plat. Déposez par-dessus la bavaroise encore congelée et laissez revenir au réfrigérateur pendant une journée. Avant de servir, décorez avec des fruits rouges frais et une gousse de vanille.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.