

## BAVAROIS CITRON-MYRTILLE



*Les proportions sont données pour un cercle de 26 cm de diamètre et de 6 cm de haut. Entre parenthèses, je vous indique les proportions pour un cercle de 24 cm.*

### **LA GENOISE**

#### **Ingrédients :**

- 100 g de farine
- 90 g de sucre en poudre
- 4 œufs

Préchauffez le four à 180 °C.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouettez énergiquement les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine tamisée puis ajoutez délicatement les blancs montés en neige ferme.

Recouvrez une plaque de four de papier cuisson et versez la pâte en étalant avec une spatule (vérifiez que la pâte étalée soit aussi grande que le cercle utilisé).

Enfournez pour 10 à 15 minutes (le biscuit doit être bien doré et moelleux).

Retirez la feuille de papier cuisson de la plaque de four. A la sortie du four, disposez une deuxième feuille de papier cuisson par dessus la génoise et passez délicatement le rouleau à pâtisserie pour aplatir et uniformiser la base du gâteau.

Laissez refroidir à température ambiante pendant au moins une heure.

Utilisez le cercle comme emporte-pièce et découpez la génoise. Déposez le cercle sur un plat de service et posez la génoise dans le fond du cercle.

## **LA MOUSSE AU CITRON**

### **Ingrédients :**

- 2 citrons jaunes non traités
- 25 cl de crème liquide 35% (17,5 cl)
- 25 cl de lait (17,5 cl)
- 4 jaunes d'œufs (3)
- 90 g de sucre en poudre (63 g)
- 4 feuilles de gélatine (3)

Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide afin de les ramollir.

Prélevez le zeste et le jus des citrons.

Dans une casserole, portez le lait à ébullition.

Dans un saladier, versez le sucre et les jaunes et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Versez le lait petit à petit sans cesser de remuer ; reversez le tout dans la casserole et remettez l'ensemble sur feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Ajoutez les jus et zestes des citrons. Ajoutez ensuite les feuilles de gélatine essorées.

Réservez la préparation. Une fois cette crème un peu refroidie, montez la crème liquide en chantilly bien ferme puis incorporez la délicatement à la crème au citron.

Versez dans le cercle, sur la génoise. Disposez au réfrigérateur pour 1h minimum. .

## **LA MOUSSE AUX MYRTILLES**

### **Ingrédients :**

- 450g de myrtilles fraîches ou surgelées (315 g)
- 100 g de sucre (70 g)
- 4 cl de jus de citron
- 5 feuilles de gélatine (4)
- 35 cl de crème liquide à 35% (25 cl)

Mixez-les myrtilles avec le sucre et le jus de citron. Passez ensuite le coulis au tamis pour retirer toutes les impuretés. Réservez.

Ramollissez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Montez la crème préalablement bien refroidie en chantilly ferme.

A part faites chauffer 2 à 3 cuillères à soupe de coulis de myrtilles et ajoutez les feuilles de gélatine essorées.

Mélangez avant de verser le tout au restant de coulis. Mélangez à nouveau et incorporez délicatement l'ensemble à la chantilly (mélangez à la maryse en prenant soin de ne pas faire retomber la chantilly).

Vérifiez que la mousse au citron soit bien prise avant de répartir la mousse aux myrtilles par dessus. Etalez en une couche uniforme, lissez bien la surface à la spatule et laissez prendre au réfrigérateur pendant deux heures minimum.

Pour démouler, glissez la lame d'un couteau préalablement passé sous l'eau chaude autour du cercle pour décoller le bavaois. Retirez délicatement le cercle et terminez la décoration.