



Bavaresse à l'abricot

Ingredients

Génoise

4 oeufs
100g de sucre
120g de farine

Mousse à l'abricot

300g de coulis d'abricot
350g de crème liquide entière
3 feuilles de gélatine

Miroir à l'abricot

200g de coulis d'abricot
1,5 feuilles de gélatine

Génoise

Préchauffer le four 180°C

Battre les oeufs et le sucre pendant au moins 8 minutes pour que le mélange triple de volume.

Puis incorporer la farine délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Étaler sur une plaque génoise et mettre 12 minutes.

Laisser refroidir et découper l'aide du cercle de 20 cm muni d'un rhodod.

Mousse à l'abricot

Mettre tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis d'abricot puis y ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis d'abricot refroidi.

Verser dans le cercle sur la génoise et mettre 1 h au congélateur.

Miroir à l'abricot

Mettre tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis d'abricot puis y ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre.

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 12 h



Bavarois à l'abricot