Bavarois aux framboises à l'agar-agar

Une crème anglaise allégée de crème fouettée et parfumée de framboises. Un dessert rose, léger et fondant.

8 personnes	30 min préparation	15 min cuisson	45 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 300 g de framboises
- 250 ml de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 90 g de sucre
- 3 g d'agar-agar
- 250 ml de crème liquide entière très froide

Préparation

1. Mixer les framboises en purée et passer au tamis pour retirer les pépins.
   30 sec / vitesse 7
2. Rincer le bol et y mettre le lait, les jaunes, le sucre et l'agar-agar.
3. Cuire cette crème anglaise.
   8 min / 85°C / vitesse 3
4. Ajouter la purée de framboises et laisser refroidir à température ambiante.
5. Monter la crème bien froide dans le bol froid avec le fouet.
   1 min 30 sec / vitesse 3
6. Incorporer la chantilly, verser dans un moule et réfrigérer 6 heures.

Le conseil de Tiha
Passe le moule 5 secondes sous l'eau chaude pour démouler le bavarois sans le casser.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.