Bavarois aux fruits rouges

ingrédients  pour 9 à 10 moules individuels de 8 cm de diamètres

Génoise

4 œufs

120 g sucre

120 g farine

une goutte de vanille liquide

1 pincée de levure chimique

pour la mousse au fruit rouge

250 g de coulis de fruit rouge

3  feuilles de gélatine halal que vous pouvez trouvez [ici](http://eboutique.cuistoshop.com/gelatine-halal-bovine)

20 cl de crème liquide froide

quelques gouttes de jus de citron

110 grammes de sucre

pour le miroir de fruit rouge

350 g de de coulis de fruit rouge

Sucre selon gout

2 à 3 feuilles de gélatine

réchauffez  votre four à 180°

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et rajoutez ensuite  la farine et la levure et la vanille en mélangeant doucement avec une spatule

Mettre le mélange dans une plaque préalablement couverte de papier sulfurisé et enfournez pendant  10 minutes, laissez refroidir

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d’eau

divisez en deux  le coulis et mélanger la moitié avec citron et sucre

faites chauffer à feu doux et rajouter ensuite les feuilles de gélatine ramollies mélangez bien et enfin rajoutez le reste du coulis

Montez la crème liquide bien froide en chantilly et la rajouter à la préparation précédente

mettre du rhodoïd tout au tour des cercles pour faciliter le démoulage

Découper la génoise en cercle et la mettre dans les cercle à pâtisserie et l’imbiber de jus ou ce que vous voulez

versez la préparation coulis chantilly sur les génoises imbibées et de nouveau mettez un deuxième disque de génoise imbibée  , versez de nouveau la préparation et mettez au frais quelques heures .

quand la mousse est prise vous commencer à préparer le miroir fruit rouge

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans l’eau

Mélangez le coulis de fruit rouge et  sucre et mettre sur le feu ; rajoutez les feuilles de gélatine ramollies et remuer

Laissez refroidir un peu

Verser  sur le bavarois et mettre au frais de nouveaux quelques heures

démoulez et dégustez

bon appétit