

Dôme framboise, chocolat blanc et groseilles fraîches



6 Personnes



240 minutes

INGREDIENTS

Bavarois framboise :

- 200 g de purée de framboises
- 50 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine (6 g)
- 20 cl de crème liquide entière (montée souple)

Bavarois chocolat blanc :

- 120 g de chocolat blanc de couverture
- 2 jaunes d'œufs
- 20 g de sucre
- 10 cl de lait entier
- 2 feuilles de gélatine (4 g)
- 15 cl de crème liquide entière (montée souple)

Sauce chocolat blanc :

- 80 g de chocolat blanc
- 8 cl de crème liquide entière

Finition :

- 1 grappe de groseilles fraîches
- Quelques framboises entières (optionnel)
- Fleurs comestibles rouges/roses (optionnel pour le dressage)

PRÉPARATIONS

1. Bavarois au chocolat blanc (insert)

- Mettre la gélatine à ramollir.
- Blanchir les jaunes avec le sucre.
- Chauffer le lait, verser sur les jaunes, cuire comme une crème anglaise (82°C).
- Ajouter la gélatine ramollie puis verser sur le chocolat blanc haché, émulsionner.
- Refroidir à 30°C puis incorporer la crème montée souple.
- Couler dans des moules demi-sphères (taille plus petite que le moule principal).
- Congeler au moins 2 h.

2. Bavarois framboise (enveloppe du dôme)

- Faire chauffer une partie de la purée de framboise avec le sucre.
- Ajouter la gélatine ramollie, puis le reste de purée froide.
- Refroidir à 30°C.
- Incorporer délicatement la crème montée souple.
- Couler dans des moules demi-sphères plus grands, en remplissant aux 2/3.
- Placer au centre une demi-sphère congelée de bavarois chocolat blanc. Lisser.
- Congeler pour le démoulage net.

3. Sauce chocolat blanc

- Faire chauffer la crème, verser sur le chocolat blanc, émulsionner.
- Réserver tiède.

Conseil de chef :

- Vous pouvez ajouter un fin biscuit Joconde ou un sablé noisette en socle sous le dôme pour apporter du croquant.
- Si vous souhaitez un effet miroir, glacez les dômes avec un glaçage rouge brillant après démoulage.
- Un zeste de citron vert râpé sur la sauce chocolat blanc viendra réveiller encore davantage le dessert.