



Bavarois passion framboise



Pour 6 verres à tapas

2 feuilles 1/2 de gélatine trempées 20mn dans beaucoup d'eau froide, 15 cl de lait frais entier, 3 jaunes d'oeufs, 20 à 25g de sucre selon le goût, 75 à 100g de pulpe de fruits de la passion, selon le degré d'acidulé désiré, 20cl de crème fleurette à chantilly, framboises entières et coulis de framboises.

Porter à ébullition **sans dépasser 84°** et en **fouettant constamment** le lait les jaunes et le sucre.

Hors du feu ajouter la gélatine essorée puis la pulpe de fruit. Laisser tiédir. Pendant ce temps monter la crème en chantilly mousseuse puis l'incorporer au mélange passion.

Selon l'inspiration mettre des framboises ou du coulis ou les 2 au fond des verres, couler l'appareil dessus, laisser prendre au frigo quelques heures. Décorer d'un peu de grains de passion d'une sommité de menthe d'une framboise...

Le coulis de framboises : Mixer 150g de framboises fraîches ou en brisures surgelées avec 25g de sucre, 1/2 jus de citron et 2cs d'eau. Passer au tamis à confiture pour enlever les grains, réserver au frais.