



Mois de septembre

Les Petits Marmitons

vous proposent :

« Le bavarois des pompiers »

400 g de
fruits rouges



10 cl d'eau



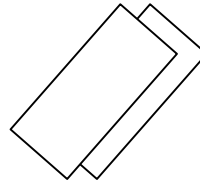
200 g de SUCRE



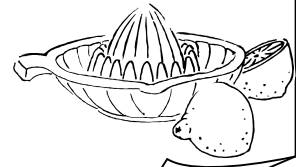
40 cl de CREME fleurette



4 feuilles de gélatine



1 jus de CITRON



1. Avec un adulte, je mélange l'eau, le sucre et le jus de citron sur le feu pour en faire du sirop.



2. Je mixe les fruits rouges. Je passe la purée de fruits à la passoire pour enlever les pépins.



3. Je plonge les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. J'attends qu'elles se ramollissent puis je les essore et les fais fondre dans le sirop encore chaud.

4. Je mélange le sirop avec le jus des fruits rouges.



5. Je bats la crème fleurette pour en faire de la chantilly. Je l'incorpore délicatement à l'aide d'une spatule au mélange.

6. Je remplis un moule en silicone, je le couvre d'un film et je mets le bavarois au réfrigérateur.

7. Je décore avec une fraise (gyrophare), des gressins (échelle), des rouleaux de réglisse (roues) ...