



Bavarois au jus d' ananas

Pour 8 verrines :

Jus d'ananas	25 cl
Sucre poudre	4 c à soupe
Gélatine	3 feuilles
Crème fouettée	20 cl
Boudoirs	
Fraises coupées en petits cubes	1 barquette

- Laver les fraises, les couper en petits cubes et en garder 8 pour la déco.
- Mettre 20 cl de jus de fruit dans un bol et faire chauffer les 50 gr restant avec le sucre. Ramollir les feuilles de gélatine et l' incorporer hors du feu au jus de fruit bouillant.
- Verser sur les 20 cl de jus et faire refroidir jusqu'à ce que le jus commence à avoir une texture gélifiée.
- Quand le jus commence à gélifier lui incorporer la crème fouettée avec un fouet. Réserver.
- Mettre au fond des verrines des morceaux de boudoirs et verser dessus à l'aide d'une poche à douille un peu de bavarois ananas mettre des morceaux de fraises coupés en petits cubes puis encore des morceaux de boudoirs , un peu de bavarois , des cubes de fraises et finir par du bavarois.
- Poser dessus 1 fraise coupée en 2.
- Mettre au frais minimum 3 heures.

Vous pouvez faire ce bavarois avec un autre jus de fruit comme du jus de pomme par exemple!!!! Et vous pouvez remplacer les fraises par des morceaux d'ananas!!!!

Bonne dégustation