

Recette bavarois à l'orange et au kiwi

Je vous propose ici la recette d'un bavarois à l'Orange et au Kiwi sur une génoise également à l'orange, alliance parfaite de saveurs et de couleur. On peut réaliser ce Gâteau en portion individuelle ou dans un grand cercle et le parfumer selon votre goût avec un Vin & Liqueur par exemple : Rhum, Grand Marnier ou encore Cointreau. Vous pouvez remplacer l'orange par d'autres agrumes et le kiwi par des cerises, ou autre.

Génoise à l'orange :

- 120 g de sucre en poudre
- 145 g de beurre mou
- 3 œufs
- 125 g de noisettes en poudre
- 40 g de farine tamisée

Mousse à l'orange :

- 25 cl de crème liquide entière bien froide
- 10 cl de jus d'orange
- 3 feuilles de gélatine
- 20 g de maïzena
- 80 g de sucre en poudre
- 3 jaunes d'œufs
- 15 cl de lait
- Le zeste des oranges



Miroir kiwis :

- 4 kiwis
- 3 feuilles de gélatine
- 50g de sucre

Génoise à l'orange :

- Préchauffez le four th. 6 (180 °C).
- Fouettez 125 g de beurre avec le sucre puis, ajoutez les œufs et les noisettes. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange mousseux puis, incorporez la farine.
- Versez dans un moule rond beurré et fariné.
- Enfournez 30 min.
- Démoulez tiède.

Préparation de la mousse :

- Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les faire ramollir.
- Faire chauffer le lait dans une casserole.
- Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment et ajouter la maïzena.
- Délayer ce mélange avec un peu de lait bouillant en remuant, verser le reste du lait et mélanger bien.
- Verser la préparation dans la casserole et la faire épaissir sur feu moyen, sans arrêter de remuer, jusqu'à l'ébullition. Ensuite renverser la crème obtenue dans un saladier.
- Ajouter la gélatine égouttée, le Cointreau, le jus d'orange et les zestes. Réserver au frais pendant 30min.
- Fouetter la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur, puis incorporer la chantilly à la mousse à l'orange délicatement en soulevant la préparation.

Préparation du miroir de kiwis :

- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Peler et couper en morceaux les kiwis. Dans un saladier, mixer les kiwis en purée (au mixer à pied) avec le sucre.
- Essorer les feuilles de gélatine et les incorporer à la purée de kiwis tiède. Bien mélanger l'ensemble pour faire dissoudre la gélatine.

Montage :

- Disposer un cercle à pâtisserie sur la génoise pour la découper et obtenir ainsi un disque qu'on dépose dans un plat. Verser alors la préparation mousseuse dans le cercle et sur la génoise puis lisser le dessus à l'aide d'une spatule. Mettre au frais 1h minimum.
- Sortir le cercle du frigo et verser le coulis de kiwis sur la mousse d'orange. Lisser avec une spatule, et remettre le tout au frais pendant minimum 12 heures.
- Avant de servir le bavarois, enlever le cadre à l'aide de la pointe d'un couteau. Décorer selon votre goût, rondelle d'oranges, ou autre. Bonne dégustation.