



SAVOURY BLACKBERRY

Etape 1 : la génoise

Blanchir 4 jaunes d'œufs avec 130g de sucre. Ajouter 130g de farine, 60g de poudre d'amande et mélanger. Monter 4 blancs en neige et les introduire délicatement à la première préparation. Dans un plat, placer du papier sulfurisé puis un cercle à pâtisserie. Y verser la préparation, et la faire cuire à 180° C pendant 13 min.

Etape 2 : le bavarois

Mixer 100g de framboises, 300g de mûres, 100g de groseilles, avec le jus d'un citron. Ajouter 200g de sucre. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Ajouter 6 feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau et remuer jusqu'à ce qu'elles fondent. Laisser refroidir complètement. Ajouter 40cl de crème liquide montée en chantilly. Verser le tout dans le cercle à pâtisserie sur la génoise. Réserver au réfrigérateur.

Etape 3 : les macarons

Mélanger 300g de sucre glace avec 180g de poudre d'amande. Ajouter 4 blancs d'œufs montés en neige et mélangés à 100g de sucre. Ajouter quelques gouttes de colorant pour macarons « violet raisin ». Former les coques et les enfourner 12 min à 150°C. Pour la garniture, fouetter 250g de mascarpone sucré.

