

Deuxième merveille entre mousse et croustillant, après le [Versillais](#) qui fût une très grande réussite et une grande fierté pour moi (étonnée par la simplicité de la réalisation!!!), je vous présente mon entremet à la fraise surmonté d'une mousse au chocolat, le tout sur un praliné feuillantine.



Je n'ai qu'un seul regret : ne pas avoir fait une couche plus épaisse de bavarois au fraise!!! La prochaine fois...

Lors de la réalisation du [Versillais](#), j'avais fait un biscuit "succès" en guise de fond; cette fois-ci j'ai opté pour une [généoise](#). Celle-ci était étonnante de simplicité, la recette parfaite que j'ai chipée sur Marmiton...!!

Pour ce qui est du [praliné croustillant](#), je vous renvoi vers les [Versillais](#), tout comme pour la [mousse au chocolat](#).

Il me reste donc à vous donner la recette de la généoise et celle du bavarois au fraise.

1. **RECETTE DE LA GÉNOISE**

- 4 œufs
- 125g de sucre
- 125g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

Préparer l'ensemble des ingrédients avant de commencer et se munir d'un fouet électrique pour l'ensemble de la manœuvre. Attention ce qui prime c'est la rapidité d'exécution!!!

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la farine et la levure. Séparer les jaunes des blancs d'œufs.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, lorsqu'ils commencent à prendre, verser le sucre puis continuer à vitesse maximale jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

Baisser la vitesse du robot et verser d'un coup les 4 jaunes, puis tout de suite après la farine.

Lorsque tout est bien mélangé, arrêter le robot et verser la pâte dans un moule (beurré ou sans fond). Lisser la surface avec une spatule et enfourner immédiatement pendant 20min.

Démouler tiède et réserver.



2. RECETTE DU BAVAROIS AU FRAISE

- 150g de fraise (fraîches ou congelées)
- 80ml de lait
- 1 jaune d'œuf
- 25g de sucre
- 65 ml de crème entière
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 càc d'agar agar

Fouetter le jaune d'œuf avec le sucre. Pendant ce temps, faire bouillir le lait avec l'agar agar. Verser le mélange (jaune+sucre) dans le lait et laisser épaissir à feu doux. Réserver.

Dans une autre casserole, faire compoter les fraises et les réduire en purée.

Monter la crème entière en chantilly très ferme avec le sucre vanillé.

Incorporer délicatement la purée de fraise et la chantilly à la crème à base de jaune d'œuf.

Réserver au réfrigérateur.

3. PREPARATION DU PRALINE CROUSTILLANT ET DE LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Je vous renvoi vers la recette du [Versaillais](#).

4. MONTAGE

Découper la génoise dans l'épaisseur et tailler à l'emporte-pièce le(s) morceau(x) désiré(s).

Étaler sur le fond du biscuit une fine couche de pralinée croustillant. Recouvrir celui-ci de bavarois à la fraise.

Lisser le dessus avec le dos d'une cuillère puis ajouter une couche de mousse au chocolat jusqu'au bord du cercle à entremet. Lisser avec une spatule en retirant le surplus.

Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures avant dégustation.

Astuces : lors du montage de mon



entremet, j'ai enfermé mon bavarois au fraise entre deux couches de mousse au chocolat. Vous pouvez réaliser ceci, mais sur un gâteau de 6 personnes (pas en part individuel comme moi!!) suffisamment haut.