



## Bavarois aux framboises

 35 min + 4 h au frais  sans gluten

Pour un moule à charnière Ø env. 20 cm, légèrement huilé, chemisé de film alimentaire

150 g de biscuits à la cuiller sans gluten	Écraser finement les biscuits au rouleau dans un sachet plastique. Faire fondre le beurre dans une casserole. Râper le zeste du citron et presser le jus. Mélanger les biscuits avec beurre, zeste et 1 c. s. de jus de citron. Poser le cercle du moule sur un plat à tarte. Répartir la masse sur le fond du moule, bien tasser, réserver au frais.
40 g de beurre	
1 citron bio	
4 feuilles de gélatine	Faire ramollir la gélatine env. 5 min dans de l'eau froide. Dans une casserole, porter à ébullition le reste du jus de citron et le jus de canneberges avec le sucre et le sucre vanillé, éloigner la casserole du feu. Essorer la gélatine, incorporer, passer la crème au tamis dans un grand bol. Mettre env. 1 h au frais jusqu'à ce que la masse prenne au bord, lisser.
3 dl de jus de canneberges	
2 c. s. de sucre	
1 sachet de sucre vanillé	
2 blancs d'œufs frais	Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel, ajouter le sucre, fouetter encore jusqu'à ce que la neige soit très ferme et brillante. Fouetter la crème en chantilly, incorporer délicatement à la masse précédente avec une spatule en caoutchouc. Répartir la mousse sur le fond de biscuits, lisser et laisser prendre env. 3 h à couvert au réfrigérateur.
1 pincée de sel	
2 c. s. de sucre	
2 dl de crème entière	
200 g de framboises	Répartir sur le bavarois.

**Conservation:** env. 1 jour à couvert au réfrigérateur.

**Part (1/2):** 171 kcal, lip 10 g, glu 17 g, pro 2 g