



Gâteaux et desserts au chocolat

Bavarois rubanné



5h05

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

5 min

CUISSON

4h

REPOS

392

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le bavarois

40 g **Chocolat noir**
5 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
125 g **Sucre semoule**
10 g **Feuille de gélatine**
50 cl **Lait demi-écrémé**
0.5 **Gousse(s) de vanille**
1 c. à café **Extrait de café**
35 cl **Crème liquide
(fleurette)**

Étape 1

Préparation de la crème anglaise collée

- 1 Extraire les graines de la vanille.
- 2 Dans une casserole, verser le lait, ajouter les graines de vanille et la gousse.
- 3 Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille.
- 4 Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- 5 Blanchir les oeufs avec le sucre.
- 6 Oter la gousse de vanille et verser le lait bouillant sur le mélange.
- 7 Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois puis verser dans la casserole.
- 8 Laisser cuire à feu doux afin que la crème épaississe.
- 9 La crème est prête quand elle nappe la cuillère en bois.
- 10 Oter la casserole du feu, ajouter la gélatine égouttée et mélanger.
- 11 Une crème anglaise à laquelle on ajoute de la gélatine s'appelle "une crème anglaise collée".

Étape 2

Préparation du bavarois

- 1 Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain marie.
- 2 Diviser la crème anglaise collée en trois récipients.
- 3 Ajouter le chocolat fondu dans un récipient et l'extrait de café dans un autre.
- 4 Mettre la crème fleurette dans un bol et à l'aide d'un batteur, monter la crème en chantilly ferme.
- 5 Mélanger un tiers de la crème fouettée avec la crème anglaise au café et la couler dans le moule.
- 6 Réserver au frais afin que le bavaois prenne.
- 7 Le bavaois peut-être entreposé au congélateur afin d'accélérer le processus.
- 8 Pendant ce temps, laisser les deux autres récipients de crème à température ambiante et la crème fouettée au réfrigérateur.
- 9 Il faut remuer de temps en temps les crèmes afin que la gélatine ne prenne pas trop vite.
- 10 Mélanger un tiers de la crème fouettée avec la crème anglaise à la vanille et couler sur le bavaois au café.
- 11 Laisser prendre au réfrigérateur.
- 12 Mélanger le reste de la crème fouettée avec la crème au chocolat puis couler sur le bavaois à la vanille.
- 13 Laisser prendre au frais pour que la mousse soit bien ferme.

Étape 3

Dressage

- 1 Démouler le bavaois en plongeant le moule au bain-marie si besoin.
- 2 Saupoudrer de cacao amer ou décorer de crème chantilly. Servir aussitôt.