

## BAVAROIS AUX MURES ET CHOCOLAT BLANC

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Moyen
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 45 min
- **Temps de cuisson :** 10 min



### Ingrédients pour 8 personnes

#### Génoise au chocolat :

- 4 oeufs
- 125g de sucre
- 125g de farine
- 2 CS de cacao
- 100g de fruits rouges surgelés
- 2 feuilles de gélatines
- 30 g de sucre

#### Mousse au chocolat blanc

- 110g de chocolat blanc
- 20cl de crème liquide à 30%
- 1 sachet de fix chantilly
- 3 jaunes d'œuf
- 20 cl lait
- 3 feuilles de gélatine

#### Mousse aux mûres

- 165g de coulis de mûres prêt à l'emploi
- 40cl de crème liquide à 30%
- 1 sachet de fix chantilly
- 1 sachet de gélatine en poudre ou 3 feuilles de gélatine
- 2 CS de sucre en poudre

### Étapes de préparation

#### Étape 1

- Peser le sucre puis la farine et les placer dans des bols.
- Montez les blancs en neige très fermes avec une pincée de sel. Ajouter le sucre et battez encore.
- Ajouter les 4 jaunes et baissez la vitesse. Puis tout de suite la farine en pluie fine.
- Arrêter et verser la préparation sur une plaque à génoise (sur du papier).
- Cuire à four préchauffé à 180° pendant 10 min.
- Démouler la génoise et la couper aux dimensions de votre cerclage (ici un carré).
- Enlever le papier sulfurisé et disposer la génoise dans votre cerclage.
- Décongeler vos fruits rouges et les mixer en purée. Verser cette purée réchauffée sur toute la surface. Placer au frais.

#### Étape 3

- Faire chauffer au micro-onde 1/3 du coulis.
- Ajouter la gélatine.
- Bien mélanger et verser le reste du coulis de mûres
- Ajouter le sucre et mélanger.
- Monter la crème en chantilly très ferme
- Verser le coulis sur la chantilly.
- Mélanger.
- Verser sur la mousse au chocolat blanc.
- Mettre au frais pendant 2h.

#### Étape 2

- Dans un saladier, faire blanchir les jaunes avec le sucre. Faire tiédir le lait puis le verser doucement sur les œufs en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole et cuire la crème anglaise sans la faire bouillir. Hacher le chocolat. Quand la crème anglaise nappes la cuillère, la verser sur le chocolat. Bien mélanger, le mélange doit être homogène. Ajouter la gélatine, que vous aurez préalablement mis dans de l'eau froide puis bien essoré. Mélanger le tout. Monter la crème liquide en chantilly et l'incorporer délicatement à la préparation.

#### Étape 4

- Décongeler les fruits rouges.
- Les mixer en purée.
- Faire chauffer 1/3 de la purée au micro-onde.
- Ajouter la gélatine.
- Ajouter le reste de la purée de fruits rouges.
- Bien mélanger.
- Verser sur la mousse aux mûres.
- Placer au frais toute une nuit.

