

BAVAROIS GLACE AUX CLEMENTINES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 45 min
- **Temps de cuisson** : 30 min
- **Temps de congélation** : 4 h
- **Calories** : Elevé



Ingrédients pour 6 personnes

- **3 blancs d'œufs**
- **100 g de poudre d'amandes**
- **100 g de sucre**
- **2 clémentines bio (zeste)**

Pour la crème :

- **4 clémentines**
- **200 g de sucre**
- **3 jaunes d'œufs**
- **25 cl de crème liquide**

Etapes de préparation

1. Préparer le biscuit. Chauffer le four sur th 6 (180°C). Fouettez les blancs en neige avec 50 g de sucre. Incorporer la poudre d'amandes, le zeste de clémentine et le reste de sucre. Etaler la préparation sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé et enfourner 12 à 15 min. Laisser tiédir.
2. Préparer la crème. Batta les jaunes avec 100g de sucre à blanchiment. Ajouter le jus de 2 clémentines. Fouetter la crème liquide en chantilly et incorporer la peu à peu.
3. Peler finement les deux dernières clémentines. Ebouillanter trois fois le zeste, gratter la peau blanche sur l'envers. Emincer en lanières et laissez confire 15 min à feu doux dans 10 cl d'eau et 100 g de sucre.
4. Tailler six disques dans le biscuit à l'aide d'un cercle à bord haut. Placer chacun au fond d'un cercle à pâtisserie, imbiber le jus de clémentine puis couvrir de crème à la clémentine. Laisser prendre 4 h au congélateur. Au moment de servir, retirer délicatement les cercles puis décorer les bavarois de zestes confits et de sirop.