

BAVAROIS RUBANE

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Difficile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 45 min
- **Temps de cuisson :** 10 min
- **Repos :** 2 h 30



Ingrédients pour 6 personnes

Pour la crème :

- Feuille(s) de gélatine de 2 g : 4 pièce(s)
- Lait 1/2 écrémé : 50 cl
- Sucre en poudre : 90 g
- Jaune(s) d'oeuf(s) : 6 pièce(s)

Pour le reste de la recette :

- Chocolat noir : 80 g
- Crème liquide entière : 40 cl
- Extrait de café : 10 goutte(s)
- Gousse(s) de vanille : 1 pièce(s)

Étapes de préparation

1. Pour la crème :

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Faire chauffer le lait.

A l'aide d'un fouet, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre semoule sans les blanchir. Verser une partie du liquide chaud sur les jaunes et mélanger, puis reverser le tout dans la casserole. Cuire « à la nappe » jusqu'à la température de 84 °C. Filtrer et ajouter la gélatine égouttée, puis laisser refroidir à température ambiante.

Mettre le chocolat à fondre.

Fouetter la crème en chantilly. Lorsque la température de la crème est comprise entre 20 et 30 °C, incorporer délicatement la crème fouettée à la crème anglaise.

Poser ensuite le récipient sur un torchon afin d'éviter le contact avec le plan de travail froid et de ralentir ainsi la prise de la gélatine.

2. Pour le chocolat :

Mettre le chocolat à fondre et le laisser refroidir.

Prélever 1/3 du mélange et incorporer dedans le chocolat fondu mais froid. Couler directement dans les moules et réserver au frais pendant au moins 20 min.

Dès que le bavaois chocolat commence à prendre, séparer la masse restante en 2. Ajouter l'extrait de café dans une moitié et les graines de vanille dans l'autre.

3. Pour le dressage :

Couler le bavaois vanille sur le bavaois chocolat et le laisser prendre au frais.

Couler ensuite le bavaois café, puis lisser la surface et réserver au frais pendant au moins 2 h.

Démouler le bavaois en trempant le moule rapidement dans un fond d'eau chaude et en le retournant immédiatement sur une assiette de service.

