

Bavarois chocolat blanc

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Ce dessert pourrait également s'appeler "Charlotte au chocolat blanc" par la présence de biscuits à la cuillère.

Pour 8 personnes

Préparation : 1 heure

Repos : 4 heures minimum

Four : 180°C - Cuisson : 10 minutes (si confection des biscuits)

Ingrédients

Biscuits à la cuillère

- 4 oeufs
- 80+20 g de sucre semoule
- 60 g de farine
- 40 g de fécule de maïs
- 1 citron (zeste)
- 1 pincée de sel
- sucre glace (pour saupoudrer)

OU

1 boîte de 24 biscuits à la cuillère
si vous ne voulez pas
confectionner les biscuits

Crème bavaroise au chocolat blanc

Crème anglaise (25 cl)

- 25 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 50 g de sucre
- 2 jaunes d'oeufs
- 4 g de gélatine (2 feuilles)

Crème fouettée (25 cl)

- 25 cl de crème liquide entière
(crème fleurette)

Chocolat

- 100 g de chocolat blanc
- Copeaux de chocolat noir
pour le décor (facultatif)

Réalisation



Biscuits à la cuillère ([voir recette en images](#))

Séparer les blancs des jaunes. Blanchir les jaunes avec 80 g de sucre semoule et le zeste de citron. Ajouter la farine, la fécule et la pincée de sel. Mélanger pour obtenir un appareil homogène. Monter les blancs en neige ferme et incorporer les 20 g de sucre en fin de montage pour serrer les blancs. Incorporer délicatement les blancs dans le mélange précédent. Glisser la pâte dans la poche à douille (n°10).

Dresser sur papier sulfurisé des boudins de 10 cm de long. Saupoudrer de sucre glace. Laisser reposer à température ambiante 10 minutes. Recommencer le saupoudrage avant d'enfourner à 180 °C 8-10 minutes suivant la taille. La cuisson se fait four entrouvert pour laisser la vapeur s'échapper. Sortir les biscuits et disposer les sur une grille pour les laisser refroidir.

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Bavarois au chocolat blanc

1. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide.
2. Réaliser la crème anglaise : Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre avec le fouet pendant deux minutes. Verser par partie le lait bouillant sur les jaunes blanchis en remuant avec le fouet. Remettre à cuire sur feu doux sans cesser de remuer jusqu'à disparition de la fine pellicule mousseuse (Ne pas dépasser 85°C). Contrôler la consistance de la crème: un trait tiré avec le doigt sur la spatule recouverte de crème doit laisser des bords nets. Passer la crème au chinois au-dessus d'un récipient baignant dans la glace pilée pour la tiédir jusqu'à environ 40°C-50°C. Quand la crème est chaude (non brûlante), ajouter les feuilles de gélatine bien essorées. Verser la crème anglaise sur le chocolat blanc coupé en morceaux. Mélanger pour obtenir un mélange homogène.
3. Réaliser la crème fouettée : Monter la crème fleurette au batteur à petite vitesse puis accélérer au fur et à mesure que la crème s'épaissit. Le volume doit doubler et doit atteindre une consistance suffisante.
4. Mélanger les deux crèmes : Ajouter la crème fouettée à la crème anglaise presque froide. Bien intégrer le tout
5. **Mélanger les deux crèmes** : Ajouter la crème fouettée à la crème anglaise froide. Bien intégrer le tout.



Montage

Le cercle à pâtisserie utilisé ici mesure 18 cm de diamètre et 6 cm de haut.



Préparer les biscuits à la cuillère : couper les tous à la même hauteur (ici 8 cm) légèrement en biseau (en étant posé verticalement, ils tomberont du côté du cercle et non vers l'intérieur). Disposer les biscuits sur le tour du cercle posé sur une feuille de

papier sulfurisé. Avec le reste des biscuits et les morceaux, tapisser le fond du cercle. Vous pouvez imbiber les biscuits du fond avec un sirop (eau + sucre) aromatisé à l'alcool (ici Amaretto). Verser la crème bavaroise sur le fond et remplir jusqu'à la hauteur du cercle. Les biscuits doivent dépasser de 2 cm environ.



Saupoudrer de copeaux de chocolat noir pour le décor. Mettre au frais pendant 4 heures minimum (ou deux heures au congélateur).

