

Bavarois mangue - caramel



le biscuit à l'amande:

4 œufs
120g de sucre
80g de farine
40g de poudre d'amande
Une demi càc de levure chimique

bavarois caramel:

60g de sucre
120 ml de lait
2 feuilles de gélatine (4g)
2 jaunes d'œuf
1 càs de sucre
pour la chantilly: 150 ml de crème liquide entière + 2 càs de sucre

bavarois à la mangue:

150 g de purée de mangue (j'ai utilisé une boîte de mangue au sirop pour le bavarois et le nappage)
2 càs de sucre
2 feuilles de gélatine (soit 4g)
Pour la chantilly: 150 ml de crème liquide + 2 càs de sucre

le nappage à la mangue:

180g de purée de mangue
2 càs de sucre
1 feuille de gélatine

préparation du biscuit: monter les blancs d'œufs avec le sucre en neige, ajouter les jaunes d'œufs, tamiser la farine, la poudre d'amande et la levure et ajouter ce mélange petit à petit sur les œufs
verser cette pâte sur une plaque recouverte de papier de cuisson et mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant un peu moins de 10 min

concernant le biscuit j'ai utilisé une plaque qui fait le double de mon cadre (ou cercle) pour faire en sorte d'obtenir deux disques ou "rectangle" de biscuits. si vous n'avez pas de plaque assez grande vous pouvez faire la cuisson en deux fois..



préparation du bavarois au caramel

commencer par battre la crème liquide en chantilly avec le sucre puis conserver au frais (vous pouvez d'ailleurs préparer la chantilly pour les deux bavarois au même temps)

faire ramollir les 2 feuilles dans de l'eau froide pendant 10 min

mettre les 60g de sucre à cuire dans une casserole "à sec" jusqu'à l'obtention d'un caramel de couleur foncé, mais attention il ne faut pas qu'il brûle.

ajouter le lait bouillant par dessus en mélangeant,

blanchir les 2 jaunes d'œufs avec 1 càs de sucre, verser par dessus le lait/ caramel encore chaud, remettre sur feu doux en remuant, on obtient « comme » une crème anglaise

ajouter deux feuilles de gélatine ramollies et essorées, dès que le mélange devient tiède ajouter les 150 ml de chantilly

placer la première partie du biscuit au fond du cadre (ou du cercle) pâtissier, et à l'aide d'un pinceau imbiber le de sirop de mangue et verser le bavarois au caramel dessus



placer au congélateur pendant **la préparation du bavarois à la mangue**

faire ramollir les 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 min

mixer l'équivalent de 150g de purée de mangue, la faire chauffer y incorporer la gélatine ramollie, mélanger et retirer du feu

laisser tiédir puis y ajouter les 150 ml de chantilly restante

sortir le bavarois du congélateur, placer la deuxième disque (ou rectangle) de biscuit, imbiber le de sirop de mangue, puis verser le bavarois à la mangue dessus



Placer à nouveau le bavarois au congélateur le temps de **préparer le nappage:**

Faire chauffer 180 g de purée de mangue avec le sucre, y ajouter la feuille de gélatine ramollie, puis étaler ce nappage sur le gâteau (la dernière couche de bavarois de mangue doit être bien figée!

mettre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures (de préférence toute une nuit)

Avant de servir, décorer avec des **tuiles de caramel:**

il suffit de mettre des bonbons de caramel sur une plaque recouverte de papier de cuisson, mettre au four à 200°C jusqu'à ce que les caramels soient fondus, sortir du four et les mettre aussitôt sur un rouleau pâtissier (pour obtenir la forme d'une tuile)

décorer avec les tuiles juste avant de servir !

et voilà :)