

Petits bavarois choco-pistaches

Temps de préparation: 30 mn

Temps de cuisson: 20 mn

Temps d'attente: 2 heures

Ingrédients pour 2 bavarois individuels:

- 25 cl de crème liquide
- 80 g de chocolat noir
- 30 g de sucre semoule
- 3 jaunes d'œufs
- 1 g d'agar-agar

Pour les mini-macarons :

- 100 g de sucre glace
- 65 g de poudre d'amandes
- 65 g de blancs d'œufs
- 25 g de sucre semoule
- Colorant vert
- Une pointe de couteau de pâte à pistaches
- Un peu de cacao non sucré



Recette:

1) Préparer les bavarois: faire chauffer la crème dans une casserole avec l'agar-agar. Laisser frémir pendant 1 mn. Pendant ce temps, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, verser petit à petit la crème chaude dessus tout en remuant. Remettre le tout dans la casserole et faire épaissir à feu très doux en mélangeant sans cesse (attention, la crème ne doit pas bouillir). Couper le chocolat en carrés et verser la crème très chaude dessus. Laisser reposer quelques minutes jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Battre au fouet électrique pendant 10 mn afin que la crème soit bien aérée et mousseuse. Chemiser 2 petits moules à soufflé avec du papier aluminium siliconé ou du film alimentaire légèrement huilé. Répartir la crème entre les deux moules. Laisser refroidir et réfrigérer pendant au moins 2 heures.

2) Préparer les coques des macarons: Tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes. A la fin, verser ce qui n'a pas pu être tamisé sur la partie tamisée. Monter les blancs en neige ferme. Pour cela il est préférable qu'ils soient à température ambiante. Ajouter le sucre semoule, le colorant et continuer à battre 2 ou 3 minutes. Verser les poudres tamisées sur les blancs en neige (très important). Incorporer les blancs à la spatule par un mouvement rotatif de haut en bas. Ajouter une pointe de pâte à pistaches et continuer à mélanger délicatement. **Macaronner** la pâte: il s'agit de lisser la pâte à la spatule souple (ou Maryse) pour qu'elle fasse le ruban (elle doit couler en continu lorsqu'on la fait tomber et avoir une consistance proche de celle d'une crème dessert). Pour cela ramener la pâte du dessous sur le dessus avec une spatule tout en lissant le dessus de la pâte avec le plat de la spatule souple (ou Maryse). Monter les macarons à la poche à douille sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé ou de papier aluminium siliconé (marque Albal). Tenir verticalement la poche à douille au dessus de la plaque, presser doucement. Quand la taille de macaron souhaitée est atteinte (2 cm de diamètre pour cette recette), laisser l'embout de la poche à douille dans la pâte du macaron, arrêter de presser et sortir l'embout par le côté (en le sortant à la vertical, on formerait un "bec" pas très esthétique). Dresser les macarons en les décalant d'un rang à l'autre. Laisser "croûter" les macarons à température ambiante pendant au moins 45 minutes (la pâte sèche un peu et les macarons sont plus lisses). A l'aide d'un tamis, saupoudrer du cacao sur la moitié des coques. Préchauffer le four à **150°C** pendant 10 minutes. Baisser le four à 125°C ou 130°C et enfourner les macarons. Pour que la collerette se forme il faut que le dessous des macarons cuise moins vite que le dessus. Pour cela, poser la plaque des macarons dressés sur une autre plaque **froide** pour isoler le dessous des macarons durant la cuisson. Laisser la porte du four entrouverte et cuire pendant **10 à 12 mn** (ils sont cuits lorsqu'ils ne bougent plus lorsqu'on les touche). Laisser complètement refroidir les macarons avant de les décoller délicatement.

3) Avant de servir: démouler les bavarois sur une petite assiette, décorer avec les coques des mini-macarons et déguster de suite.