

# Bavarois chocolat vanille/roulé croquant au Nutella



Pour 10-12 personnes

## **Biscuit roulé croquant au Nutella**

- 4 œufs
- 60g de Maïzena
- 50g de farine
- 150g de sucre
- ½ sachet de levure chimique
- 3 CS d'huile
- sel
- 6 paquets de crêpes dentelles
- 200g de Nutella

Préchauffer le four à 240°C.

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.

Mettre dans un saladier les jaunes, 100g de sucre, 3CS d'eau et 1 pincée de sel et battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Puis ajouter l'huile sans arrêter de fouetter.

Monter les blancs d'œuf en neige, puis y incorporer le restant de sucre.

Mélanger délicatement les blancs battus au mélange précédent.

Y ajouter d'un seul coup les farines mélangées et la levure et mélanger de nouveau délicatement.

Répartir la pâte sur 2 plaques de pâtisserie et l'étaler régulièrement en formant des rectangles.

Baisser la température du four à 150°C et enfourner les 2 biscuits. Laisser cuire 15 min en surveillant la cuisson.

Pendant que les génoises refroidissent, réduire les crêpes en miettes.

Étaler une couche de Nutella (chauffé 45 sec au micro-onde) et saupoudrer de crêpes écrasées avant de rouler le biscuit bien serré.

Réserver au frigo toute la nuit.

Couper les roulés en tronçons de 1cm et tapisser le moule de 20cm de diam.

## **Mousse chocolat noir**

- 80ml+200ml de crème liquide entière
- 135 g de chocolat noir
- 30 g de sucre
- 80ml de lait
- 2 g de gélatine (1 feuille de 2 g)
- 2 jaunes d'œuf

Réhydrater la gélatine 5 minutes dans de l'eau froide.

Mélanger le lait et la crème et les porter à ébullition dans une casserole.

Dans un saladier, battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter le lait bouillant. Mélanger à nouveau à la spatule et refaire cuire le tout dans la casserole pour faire une crème anglaise. Si vous avez un thermomètre de cuisson, stopper à 82°, sinon jusqu'à ce que la crème épaisse et nappe la cuillère.

Verser la crème sur le chocolat coupé en petits morceaux. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu puis ajouter la gélatine égouttée.

Laisser refroidir 15 minutes avant d'y incorporer la chantilly (faite au siphon).

Verser la mousse dans le cercle, sur le fond de biscuit craquant. Laisser prendre au congélateur le temps de continuer la recette, en le couvrant de papier alu pour l'isoler du froid.

### **Crèmeux au Nutella**

- 40ml crème liquide entière
- 25 g de Nutella
- 40ml de lait demi-écrémé
- 15 g de sucre
- 2 g de gélatine (1 feuille de 2 g)
- 1 jaune d'œuf

Réhydrater la gélatine 5 minutes dans de l'eau froide.

Mélanger le lait et la crème et les porter à ébullition dans une casserole.

Dans un saladier, battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter le lait bouillant. Mélanger à nouveau et refaire cuire le tout dans la casserole pour faire une crème anglaise. Si vous avez un thermomètre de cuisson, stopper à 82°, sinon jusqu'à ce que la crème épaisse et nappe la cuillère.

Arrêter la cuisson, verser la crème dans un saladier puis y ajouter le nutella et la gélatine. Mélanger et laisser refroidir 20 minutes à température ambiante.

Verser la mousse au Nutella dans le cercle, sur la mousse au chocolat noir. Laisser prendre au congélateur le temps de continuer la recette, en le couvrant de papier alu pour l'isoler du froid.

### **Mousse bavaroise vanille :**

- 250ml lait
- 250ml + 200ml crème liquide entière,
- 3 jaunes d'œufs,
- 50g de sucre semoule,
- une gousse de vanille,
- 2 feuilles ½ de gélatine soit 5g

Réhydrater la gélatine 5 minutes dans de l'eau froide.

Fendre la gousse de vanille et gratter les graines sur les jaunes d'œufs.

Mélanger le lait et la crème et les porter à ébullition dans une casserole en laissant infuser la gousse de vanille.

Dans un saladier, battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter le lait bouillant filtré. Mélanger à nouveau et refaire cuire le tout dans la casserole pour faire une crème anglaise. Si vous avez un thermomètre de cuisson, stopper à 82°, sinon jusqu'à ce que la crème épaisse et nappe la cuillère.

Ajouter la gélatine essorée et laisser refroidir 20 minutes à température ambiante.

Fouetter légèrement l'appareil puis incorporer la chantilly (faite au siphon).

Verser la mousse dans le cercle, sur le crèmeux au Nutella.

Réserver le gâteau au réfrigérateur 2-3heures le temps qu'il prenne.