

Bavarois au caramel et aux épices, et ses éclats de chocolat

Préparation 35 mn

Réfrigération 12 h

Cuisson 10 mn

Les ingrédients pour 6 à 8 personnes (selon la taille des verrines)

240 g de pain d'épices

8 feuilles de gélatine

240 g de sucre + 40 g

1 l de lait

30 cl de crème liquide

10 jaunes d'oeufs

10 g de beurre

50 g de noisettes

Du chocolat noir à 70% de cacao

La veille faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Préparer un caramel avec 120 g de sucre et 2 c à s d'eau. Hors du feu verser le lait avec précaution et remettre à chauffer en mélangeant pendant quelques instants pour bien dissoudre le caramel.

Fouetter les jaunes avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et verser le lait au caramel dessus. Remettre dans la casserole et faire épaissir surtout sans faire bouillir et sans cesser de remuer. La crème doit napper la cuillère. Incorporer alors la gélatine essorée et le pain d'épices en dés. Mixer au mixer plongeant et laisser refroidir.

Battre la crème entière très froide en chantilly et la mélanger à la préparation au caramel en 2 fois et avec précaution. Il ne reste plus qu'à répartir dans des verrines et à mettre au frais jusqu'au lendemain.

Le lendemain faire un caramel avec 40 g de sucre et 1 c à s d'eau, ajouter les noisettes et le beurre, bien mélanger et verser sur une plaque antiadhésive, laisser refroidir. Vous pouvez faire avec le reste de caramel des motifs pour la déco.

Faire fondre le chocolat et l'étaler avec une spatule sur une feuille de papier sulfurisé, le laisser durcir et couper des éclats de chocolat.

Au moment de servir décorer les verrines.

Surtout ne mettez pas les verrines avec la déco au caramel faite à l'avance au frigo sous peine de voir le caramel fondre. Il faut décorer les verrines au dernier moment.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>