



BAVAROIS PISTACHE INSERT ET CREME ANGLAISE AUX EPICES



L'insert caramel salé épicé à faire la veille : 50g de sucre, 5cl de crème fleurette, QS de fleur de sel. 1/8 de litre de lait frais entier, QS de gingembre frais, 2 jaunes d'œufs, 10g de Xocopili, 10g de Jivara, 1 feuille de gélatine. Faire infuser 30mn environ dans le lait froid un peu de gingembre frais. Chinoiser. Faire un caramel à sec avec le sucre, l'éteindre avec la crème chaude, saler à la fleur de sel. Chauffer en fouettant le lait aromatisé et les jaunes, le verser sur le caramel et cuire jusqu'au 1^{er} signe d'ébullition 82/84° comme pour une crème anglaise. Hors du feu ajouter la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée. Fondre au micro ondes ou au bain marie la couverture Jivara et le Xocopili, verser la crème au caramel en 3 fois sur le chocolat en émulsionnant. Mouler dans des empreintes en flexipan, bloquer au congélateur.

Le bavaois : 2 feuilles de gélatine trempées 20mn dans beaucoup d'eau froide, 15 cl de lait frais entier, 3 jaunes d'oeufs, 20 à 25g de sucre selon le goût, 40g de pâte de pistache, 15cl de crème fleurette à chantilly. Porter à ébullition **sans dépasser 84°** et en **fouettant constamment** le lait les jaunes et le sucre et la pâte de pistache. Hors du feu ajouter la gélatine essorée. Laisser tiédir. Pendant ce temps monter la crème en chantilly mousseuse puis l'incorporer au mélange.

Le dressage : Couler un peu du bavaois dans les moules choisis, insérer les galets de caramel épicé, finir de remplir les moules avec le bavaois. Mettre au congélateur. Servir avec une crème anglaise au caramel épicé. Même recette que l'insert mais sans la gélatine.