



## **BAVAROIS VANILLE-FRAISE**

pour 6 à 8 personnes : à faire la veille

300g fraises Charlotte - 120g praliné - 60g gavottes écrasées - 30g chocolat blanc - 400g crème fleurette froide - 50cl lait entier - 4 jaunes d'oeufs - 100g sucre - 1 gousse de vanille - 6 feuilles de gélatine (soit 12g) -

Fondre le chocolat blanc au bain-marie ou au m.o (par 30 secondes) en remuant souvent. Mélanger le praliné et les gavottes. Ajouter le chocolat fondu, mélanger. Poser un cercle à gâteau de 20 cm de diamètre sur un carton doré (lui-même posé sur un plateau), tapisser le pourtour intérieur de rhodoïd. Etaler à l'aide d'une spatule métallique le mélange croustillant au fond du cercle. Réserver au réfrigérateur.

Le bavarois : ramollir dans l'eau froide la gélatine. Préparer une crème anglaise. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée. Fouetter les jaunes d'oeufs et la cuire jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le lait bouillant sur les oeufs. Reverser dans la casserole et tout en remuant cuire jusqu'à 82°. Essorer avec les doigts la gélatine. Ôter la gousse de vanille de la crème anglaise. Réserver le 1/3 au réfrigérateur. Ajouter la gélatine en fouettant au reste de la crème anglaise. Laisser refroidir.

Sortir le cercle du réfrigérateur, décorer l'intérieur du pourtour de fraises nettoyées découpées en 2. Fouetter la crème fleurette en chantilly, l'ajouter à la crème anglaise froide. Verser dans le cercle jusqu'à ras. Réserver au réfrigérateur 12h00.

Décorer de fraises. Servir accompagné de la crème anglaise réservée.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : [les3aetles2m@wanadoo.fr](mailto:les3aetles2m@wanadoo.fr)