

Bavarois aux kiwis et à la vanille, coulis orange passion

A préparer la veille de préférence ou le matin pour le soir

Préparation : 1 h

Cuisson : 10 mn

Repos : 8-10 h

Les ingrédients pour 8 personnes (j'utilise un moule à manqué de 23 cm de diamètre):

10 beaux kiwis

35 cl de lait

5 jaunes d'oeufs

100 g de sucre semoule

5 feuilles de gélatine

1 gousse de vanille

Pour la crème fouettée :

60 cl de crème liquide entière très froide

120 g de sucre semoule

1 sachet de sucre vanillé

Pour le coulis orange-passion :

30 cl de jus d'orange (soit de l'orange pressée filtrée ,soit du jus d'orange sans pulpe et sans sucre ajouté)

3 c à s de sucre

3 fruits de la passion

Peler les kiwis, les couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Mettre ces rondelles à plat sur une assiette et les passer 35 s environ au micro-ondes à 900 W. Mettre les rondelles sur le fond et le bord du moule et réserver celles qui restent pour la décoration en les couvrant de film alimentaire..

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille ouverte dans le sens de la longueur.

Pendant ce temps mélanger dans un saladier les jaunes d'oeufs avec les 100 g de sucre jusqu'à blanchiment (le mélange fait ruban). Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Ajouter les feuilles de gélatine ramollies et égouttées dans le lait, mélanger bien, et verser le tout en remuant avec une cuillère en bois sur les jaunes d'oeufs. Reverser le tout dans la casserole et faire prendre la crème anglaise à feu doux en remuant sans arrêt et sans dépasser 84° pour que les jaunes ne coagulent pas. Retirer la gousse de vanille et laisser refroidir. Quand la crème anglaise est presque froide monter la crème très froide en chantilly avec le sucre semoule et le sucre vanillé. Incorporer délicatement cette chantilly à la crème anglaise en veillant à ce que le mélange soit bien homogène et verser le tout dans le moule chemisé de tranches de kiwis. Égaliser la surface et laisser prendre au réfrigérateur plusieurs heures.

Préparer le coulis en faisant réduire le jus d'orange de moitié avec le sucre. Quand le mélange est réduit ajouter la pulpe filtrée des fruits de la passion, laisser réduire 2 mn et laisser refroidir. Le coulis doit être légèrement sirupeux.

Pour le service démouler le bavarois, décorer avec les tranches de kiwis restantes et accompagner du coulis orange-passion.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>