

# BAVAROIS CHOCOLAT

## Pour l'appareil au chocolat :

- 2 feuilles de gélatines
- 110g de chocolat noir
- 200g de crème anglaise (recette livre "À Table" soit (Recette livre "À Table" de thermomix soit 500 g de lait, 6 jaunes d'oeufs, 70 g de sucre semoule, 1 sachet de sucre vanillé)
- 220g de crème liquide entière 30% mat. grasse

## Pour le croustillant au riz soufflé :

- 60g de chocolat au lait
- 60g de riz soufflé au chocolat (type coco pops)

## Pour l'appareil au chocolat blanc :

- 30g de chocolat blanc
- 80g de mascarpone
- 10g de sucre glace

## Préparation de l'appareil au chocolat :

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide pendant 10mn.

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Faire chauffer la crème anglaise dans une casserole pas plus de 40°.

**Au thermomix :** METTRE tous les ingrédients dans le bol et REGLER 7 MN/80° /vitesse 4

MELANGER le chocolat fondu et la crème anglaise puis ajouter la gélatine essorée.

MELANGER jusqu'à ce que le mélange atteigne 25°.

**MONTER** la crème liquide en crème fouettée et incorporer délicatement au mélange crème anglaise/chocolat.

**POSER** le moule bavarois sur une assiette et garnissez de la mousse au chocolat.  
**PLACER** au congélateur pendant 30mn.

### **Préparation du croustillant au riz soufflé :**

**FAIRE** fondre le chocolat au lait au bain marie, lorsque le mélange est homogène, verser le riz soufflé et mélanger.

**ETALER** le croustillant sur la mousse congelée avec une spatule.

**PLACER** au congélateur 3 heures.

### **Préparation l'appareil au chocolat blanc**

**FAIRE** fondre le chocolat blanc au bain marie.

**AJOUTER** le mascarpone et le sucre glace puis mélanger au fouet.

**REPLISSEZ** une poche à douille.

**SORTIR** le bavarois du frigo et garnir le centre du bavarois avec le chocolat blanc.

Bonne dégustation.