

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.