

Bavarois stracciatella



Ce *bavarois* en version individuelle est inspiré de la fameuse glace italienne stracciatella. Vous connaissez certainement cette glace au yaourt parsemée de copeaux de chocolat.

Si vous êtes fan comme moi de ce parfum n'hésitez pas à tester ce dessert très gourmand.

Source : [recette by Hanane](#)

Pour 6 à 8 bavarois (tout dépendra de la taille de vos cercles)

La génoise :

- 4 œufs

- 120g de sucre
- 100g de farine
- 2 CS de cacao amer

Préchauffer le four à 180°.

Séparer les blancs des jaunes d'œuf et les battre en neige ferme avec le sucre puis ajouter les jaunes petit à petit.

Incorporer ensuite la farine et le cacao en poudre. Mélanger délicatement.

Verser la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier de cuisson ou comme moi dans le flexipat de Demarle puis faire cuire 10 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.

A l'aide d'un cercle à pâtisserie découper des cercles qui serviront de base à vos bavarois.

Réserver.

La mousse :

- Un yaourt à la vanille
- 40 cl de crème liquide entière
- 50g de sucre
- 8 g de gélatine
- Copeaux de chocolat

Le crème liquide doit être bien froide alors la mettre au congélateur pendant 15 minutes avant de préparation la mousse ainsi que le fouet de votre robot ou batteur.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Monter la crème liquide en chantilly puis ajouter le sucre lorsque qu'elle commence à monter.

Ajouter le yaourt en continuant à battre pendant 2 min

Essorer les feuilles de gélatine, puis les faire fondre pendant 3 secondes au micro-ondes puis la verser sur la chantilly en fouettant pour bien mélanger l'ensemble.

Ajouter à ce stade les copeaux de chocolat en les incorporant délicatement à l'aide d'une maryse.

Mettre vos cercles à pâtisserie sur un plat de service.

Disposer les cercles de génoise dans le fond et verser la mousse par-dessus.

Entreposer au réfrigérateur toute une nuit.

Pour faciliter le démoulage il suffit de chauffer le tour des cercles avec vos mains ou avec un sèche cheveux.

Décorer à votre convenance.