

# **Bavarois au chocolat au lait**

## **Pour 8 personnes**

### **Biscuit brownie**

55g de chocolat noir

97g de beurre

2 œufs (90g)

110g de sucre

25g de farine

5g de cacao en poudre

10g de grué de cacao

### **Crème anglaise vanille**

187g de crème fraîche liquide

67g de lait

1 gousse de vanille

3 jaunes d'œufs (50g)

35g de sucre

1.5 feuille de gélatine (3g)

### **Mousse bavaroise lactée**

82g de crème liquide

82g de lait

3 jaunes d'œufs (45g)

2 feuilles de gélatine (4g)

*150g de chocolat au lait*

*30g de chocolat noir*

*400g de crème fleurette*

*Ganache croustillante*

*150g de chocolat au caramel*

*80g de crème liquide*

*15g de beurre*

*75g de gavottes*

*Glaçage lait*

*37g d'eau*

*160g de sucre*

*75g de lait concentré sucré*

*3 feuilles de gélatine (6g)*

*75g de chocolat au lait*

Matériel : un cercle à gâteau de 22cm de diamètre et de 6cm de hauteur, un moule en silicone de 20cm de diamètre et de 4cm de haut, poches à douilles et douilles de 1cm de diamètre, thermomètre de cuisson (facultatif).

la crème anglaise à la vanille : Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer le lait la crème (coupez le feu quand le mélange commence frémir) ; fendez la gousse de vanille, prélevez les graines avec la pointe d'un couteau et mettez les dans le lait chaud avec la gousse, couvrez et laissez infuser pendant 30 minutes.

Mélangez le sucre et les jaunes d'œufs, retirez la gousse de vanille du lait et refaites bouillir le mélange, versez-le sur les œufs et le sucre, mélangez et reversez le tout dans la casserole. Faites chauffer jusqu'à 85°C (quand le crème nappe la cuillère) en mélangeant pour que la crème n'accroche pas. Coupez le feu et laissez pocher 2 minutes avant d'incorporer la gélatine préalablement essorée. Mélangez pour bien la dissoudre et versez dans le moule en silicone de 20cm de diamètre. Laissez refroidir avant de réserver au congélateur pendant 3-4heures. Quand la crème est suffisamment dure pour pouvoir la démouler récupérez le moule et laissez le disque de crème au congélateur enveloppé dans de film alimentaire.

Le biscuit brownie : Préchauffez le four à 170°C.

Faites fondre le chocolat avec le beurre au micro onde, mélangez les œufs avec le sucre et incorporez le chocolat fondu, mélangez avant d'ajouter la farine, le cacao en poudre et le gruë de cacao. Mélangez et versez la pâte dans le moule de 20cm de diamètre et enfournez à 170°C pendant 12 minutes (le brownie doit être mi cuit en son centre). Réservez au frais.

La ganache feuilletée : Coupez le chocolat en morceaux. Faites chauffer la crème jusqu'à frémissement, coupez le feu et incorporez le chocolat, mélangez et quand le chocolat à bien fondu incorporez le beurre coupé en morceaux (au besoin remettez la casserole sur le feu quelques instants) Quand la ganache est bien lisse incorporez les gavottes écrasées. Étalez cette ganache sur le brownie et mettez le tout au congélateur pendant au moins 1 heure.

Mousse bavaroise chocolat au lait : Montez la crème fleurette en chantilly ferme et réservez au frigo.

Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer le lait et la crème jusqu'à frémissement. Fouettez les jaunes d'œufs et versez le mélange lait-crème chaud dessus, mélangez et reversez le tout dans la casserole. Faites cuire la crème en mélangeant jusqu'à 85°C. Laissez pocher hors du feu pendant 2 minutes. Incorporez la gélatine préalablement essorée ainsi que les chocolats. Laissez refroidir cette crème jusqu'à 25°C.

Quand la crème au chocolat est à 25°C versez-la sur la chantilly en plusieurs fois et incorporez la délicatement avec une spatule pour obtenir une mousse homogène et légère. Versez cette mousse dans une poche douille munie d'une douille de 1cm de diamètre.

Montage : Sortez le brownie recouvert de ganache feuilletée du congélateur, démoulez-le et placez-le au centre du cercle de 22cm de diamètre et 6cm de haut (le brownie en bas) lui-même posé sur un plat ou une assiette pouvant aller au congélateur.

Avec la poche à douille, répartissez la moitié de la mousse bavaroise sur et autour du brownie. Déposez le disque de crème anglaise à la vanille sur la mousse et répartissez le reste de la mousse bavaroise, lissez bien et laissez prendre le tout au congélateur pendant 1 nuit.

Le lendemain préparez le glaçage : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole portez l'eau et le sucre à ébullition jusqu'à 103°C. Incorporez la gélatine essorée et le lait concentré, mélangez avant d'ajouter le chocolat mi-fondu. Mélangez bien pour que le glaçage soit bien lisse (au besoin passez un cou de mixer en prenant soin de ne pas incorporer de bulles d'air). Laissez le glaçage refroidir jusqu'à environ 50°C avant de le verser sur le bavarois tout juste sorti du congélateur. Pour cela démoulez le bavarois en passant la lame d'un couteau fin le long du cercle puis posez-le sur une grille elle même posée sur un plat creux afin de pouvoir récupérer l'excédant de glaçage. Versez le glaçage au centre du bavarois et étalez-le avec une spatule. Attention il faut aller assez vite car le glaçage fige rapidement !!!