

Bavaoise chocolat blanc et framboises de Christophe Felder

Source : Blog « Les carnets de Marie » <http://sbmarie.over-blog.com> et livre "Les Crèmes de Christophe".

Ingrédients (4 pers)

- 1 feuille de gélatine
- 125g chocolat blanc
- 12,5cl de lait entier
- 1 jaune d'un gros oeuf
- 19cl de crème liquide entière

Pour le montage et la finition

- 2 barquettes de framboises (250g)
- 2 pamplemousses roses

Note: cette recette ne contient pas de sucre ajouté car le chocolat blanc est déjà très sucré.

Mettez la feuille de gélatine dans un récipient contenant de l'eau froide afin de la faire ramollir. Réservez.

Hachez finement le chocolat blanc et placez-le dans un récipient. Réservez.

Versez le lait dans une casserole et portez-le à ébullition sur feu moyen. Lorsqu'il bout, retirez la casserole du feu puis ajoutez le jaune d'oeuf tout en fouettant.

Remettez ensuite la casserole sur le feu doux et remuez doucement avec une spatule en bois. Vous devez obtenir une texture "à la nappe" identique à celle d'une crème anglaise.

Lorsque la crème est cuite, ôtez-la du feu et incorporez-lui la feuille de gélatine ramollie et égouttée.

Versez alors la totalité du liquide chaud sur le chocolat blanc haché et laissez le chocolat fondre seul pendant 5 minutes avant de mélanger. Lorsque vous obtenez une texture lisse et homogène, réservez le temps de monter la crème.

Versez la crème liquide dans un récipient assez large et fouettez-la de manière à obtenir une belle crème fouettée (lisse et brillante).

Transvasez-la ensuite dans la crème au chocolat blanc refroidie mais non figée (si c'est le cas, vous pouvez la réchauffer très légèrement) et mélangez avec une spatule en caoutchouc.

Déposez les framboises dans le fond de 4 coupes. En vous aidant d'une louche ou d'une cuillère, répartissez la bavaroise dans les coupes. Tapotez-les légèrement pour que la surface soit bien lisse et placez-les durant 2 heures au réfrigérateur.

Pour la finition: épluchez les pamplemousses à vif et prélevez-en les segments. Egouttez-les sur du papier absorbant et disposez-les sur la crème au moment du service.