



Bavarois Cappuccino : chocolat, praliné et café

Ingrédients :

pour le bavarois au chocolat :

- 10 cl de lait
- 60 g de chocolat noir corsé
- 2 jaunes d'œufs
- 30 g de sucre
- 2.5 feuilles de gélatine
- 10 cl de crème fleurette très froide (liquide entière)

pour le bavarois au café :

- 10 cl de lait
- 1.5 cc de café lyophilisé (type Nescafé)
- 2 jaunes d'œufs
- 30 g de sucre
- 2.5 feuilles de gélatine
- 10 cl de crème fleurette très froide (liquide entière)

pour le biscuit praliné : (au début je voulais faire une feuillantine pralinée avec des crêpes dentelle, mais je n'en avais plus ! alors à vous de choisir ce que vous préférerez)

- 10 biscuits à la cuillère
- 60 g de pralinoise
- 20 g de beurre mou

La Recette :

Commencez par le **bavarois au chocolat**. Le principe étant de faire une crème anglaise parfumée et d'y ajouter de la gélatine et de la chantilly.

Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer le lait et le chocolat en morceaux dans une casserole à feu doux. Mélangez bien pour que tout le chocolat fonde bien.

Battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez ensuite le lait chocolaté chaud dessus mélangez bien. Essorez les feuilles de gélatine et ajoutez-les. Mélangez bien jusqu'à ce que toute la gélatine ait fondue. Réservez.

Dans un bol très froid versez la crème fleurette très froide elle aussi. Fouettez-la à pleine puissance jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous. Incorporez délicatement votre crème anglaise au chocolat à la crème chantilly. Vérifiez que votre préparation soit bien homogène.

Versez le tout dans les moules de votre choix : terrines ou moule à charnière. Et laissez prendre au frigo au moins 20 minutes.



Pendant ce temps préparez le **biscuit praliné**. Faites fondre la pralinoise quelques secondes au micro-onde. Mélangez bien afin de vérifier que tout ait bien fondu. Ajoutez un tout petit peu de lait si nécessaire.

Dans un robot mixer mettez les biscuits entiers, le beurre et la pralinoise et mixez à pleine puissance jusqu'à ce que vous ayez des miettes très fines.

Placez une couche de biscuit sur le bavarois au chocolat (vérifiez qu'il soit bien pris avant !) et tassez bien.

Terminez enfin en préparant le **bavarois au café !**

Procédez de la même façon qu'avec le bavarois au chocolat. Mettez les feuilles de gélatines à tremper dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole, mélangez le café lyophilisé avec le lait et faites le chauffer à feux doux.

Battez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez ensuite le lait au café chaud dessus et mélangez bien. Essorez les feuilles de gélatine et ajoutez-les . Mélangez bien jusqu'à ce que toute la gélatine ait fondue. Réservez.

Dans un bol très froid versez la crème fleurette très froide elle aussi. Fouettez-la à pleine puissance jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous.

Incorporez délicatement votre crème anglaise au café à la crème chantilly. Vérifiez que votre préparation soit bien homogène.

Versez le tout dans le moule par dessus le biscuit. Laissez prendre au frigo pendant au moins 3h00.

Au moment de servir pour démouler votre bavarois, trempez le moule quelques secondes dans de l'eau chaude.