

Bavarois chocolat et caramel au beurre salé

Génoise :

90 g de sucre

90 g de farine

3 gros œufs ou 4 moyens

Séparer les blancs des jaunes et les monter en neige, Réserver

Mettre les jaunes dans le bol avec le sucre et le fouet et remuer **1 min 30 vit 3**

Retirer le fouet, rajouter la farine et mixer **1 min vit 4**,

Mélanger cette préparation aux œufs en neige,

Mettre la génoise dans un cadre de 24 cm environ et enfourner **180 °** four chaud pendant 10 minutes

Mousse au chocolat au lait :

250 ml de crème liquide entière

200 g de chocolat au lait

2 feuilles de gélatine (soit 4 g)

Faire fondre la gélatine dans un bol d'eau froide

Monter 200g de crème en chantilly,

Mixé le chocolat **5 secondes vitesse 9**

Faire le fondre ensuite avec 50 g de crème (dans le bol **50 ° vit 2 pendant 2 à 3 minutes**).

Y ajouter la gélatine fondue et mixer à nouveau quelques secondes,

Mélanger la préparation délicatement à la chantilly et répartir sur la génoise,

Mettre au frais jusqu'à ce que la mousse soit prise (au moins deux heures)

Mousse caramel beurre salé :

300 ml de crème liquide (pour la chantilly)

100 ml de crème liquide (pour le caramel)

75 g de beurre salé

100 g de sucre en poudre

2 feuilles ½ de gélatine (5 g)

Faire fondre la gélatine dans un bol d'eau froide (environ 10 mn)

Faire le caramel : mettre le sucre dans une casserole et le laisser fondre sans y toucher (c'est impératif pour éviter que le sucre ne cristallise),

A coté faire chauffer 100 ml de crème liquide,

Quand le sucre a pris une coloration blonde pas plus car sinon il sera amer... ajouter petit à petit la crème chaude en remuant (attention aux éclaboussures possibles), Remuer jusqu'à obtenir quelque chose d'homogène,

Couper le feu et mettre le beurre, il fondra tout seul,

Mélanger et incorporez la gélatine ramollie tout en continuant à remuer pour qu'elle fonde,

Monter les 300 ml de crème liquide en chantilly et incorporez le caramel délicatement

Mettre sur la mousse chocolat et laisser prendre au frigo

Miroir chocolat blanc :

200 g de crème liquide

150 g de chocolat blanc

2 feuilles de gélatine (4 g)

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide

Faire chauffer la crème et le chocolat blanc (dans le **bol 50 ° vit 2 pendant 2 à 3** minutes) et y ajouter la gélatine ramollie, remuez pour qu'elle fonde

Mettre sur la mousse caramel et laisser prendre complètement (une nuit entière de préférence)