

BAVAROIS au COINTREAU

POUR 12 PERSONNES

Prévoir 1 cercle d'environ 22 cm.

- 600 grs crème ENTIÈRE
- 300 grs lait
- 1 gousse de vanille
- 6 œufs
- 60 grs sucre semoule
- 105 grs sucre glace
- 4 feuilles gélatine (2 grs chacune)
- 30 grs beurre doux
- 30 grs farine
- 105 grs poudre amandes
- 40 grs oranges confites
- 40 ml cointreau
- 20 Pistache
- 130 grs chocolat
- 1 cuillère à soupe de miel



PRÉPARATION DU BISCUIT

Four préchauffé à 220 °environ

- mélanger les 105 grs de sucre glace
- avec les 30 grs de farine + 105 grs poudre amandes
- casser les 3 œufs entiers sur ce mélange à blanchir
(au fouet ou au mixer)
- Monter 3 blancs d'œuf en neige ferme –avec 30 grs de sucre
- ajouter ces blancs à la préparation ci-dessus
- + les 30 grs de beurre fondu

Partager cette préparation en deux

- verser chaque moitié sur une plaque garnie de papier sulfurisé ou plaque silicone
Environ 1 cm épaisseur
- garnir de miettes de pistache ou noisette ou ...(au choix)....
- cuire environ 10/12 minutes

CREME VANILLE

- Chauffer les 300 grs de lait dans lesquels vous avez incorporé la gousse de vanille fendue
- faire tremper les 4 feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- Mélanger les 3 jaunes d'œufs avec les 60 grs de sucre semoule
Fouetter rapidement
- Verser le lait bouilli – sans la gousse de vanille - sur les jaunes – une première fois légèrement, puis le reste en une ou plusieurs fois
- Remettre sur le feu – SANS BOUILLIR (cuire à la nappe)

On reconnaît la crème anglaise cuite lorsque la mousse disparaît.

- ajouter la gélatine bien essorée – remuer pendant le refroidissement
- fouetter 300 grs de crème Entière dans un récipient bien refroidi ou posé sur un bac à glaçons
- ajouter les 40 grs d'oranges confites arrosées de cointreau coupées en mini morceaux
- mélanger le tout et conserver au réfrigérateur pendant le chemisage du moule si l'ensemble est trop mou

MONTAGE

Préparez-vous un carton pour poser le cercle dessus
Dans le biscuit – tailler deux ronds du diamètre du cercle et
Des bandes d'environ en largeur = la moitié de la hauteur du cercle
Ranger ces bandes à l'intérieur du cercle –
Le dessus du gâteau étant accolé côté cercle –
Puis placer un cercle de gâteau au fond
Garnir ce moule de crème bien refroidie
Poser le deuxième cercle dessus
CONSERVER au REFRIGERATEUR - plusieurs heures - (au besoin une nuit.)

FINITIONS

Fouetter 260 grs de Crème Entière – en neige très ferme
Faire fondre 130 grs de chocolat (au bain marie ou micro-ondes) – environ 30 à 40°

Mélanger environ 1/5 de crème avec le chocolat fondu encore chaud
(si le chocolat était trop froid, il faudrait le réchauffer un peu même avec le peu de crème
Puis ajouter le restant de crème fouettée en mélangeant rapidement

Avec cette crème garnir le cercle – puis avec une douille garnie du reste de crème – vous réalisez votre décor.

Si vous souhaitez un glaçage – mettre à chauffer 40 grs de crème entière +
1 cuillère à soupe de miel - – puis ajouter 50 grs de chocolat + 1 grosse cuillère d'eau ou
Crème suivant consistance.

Mélanger et étaler sur le gâteau.

Pour terminer décorer avec des fruits, des feuilles de menthe ou