

Gâteau bavarois au chocolat blanc et aux framboises

Préparation : 45 mn

Cuisson : 15 mn

Repos : 4 h minimum

Les ingrédients pour 8 personnes (ou 6 gourmands) :

200 g de chocolat blanc + 100 g pour le décor

250 g de framboises fraîches

4 feuilles de gélatine

25cl de crème liquide entière bien froide

30 biscuits à la cuillère (20 ont suffit mais ils étaient gros)

Pour la crème anglaise :

25 cl de lait

3 jaunes d'oeufs

50 g de sucre semoule

Coulis de framboises que j'ai rajouté pour le service

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide. Râper grossièrement le chocolat blanc et réserver.

Dans un saladier fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment puis verser dessus en remuant avec une cuillère en bois le lait préalablement chauffé. Remettre le tout dans une casserole et faire épaissir la crème anglaise en remuant sans arrêt et sans dépasser 84° jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.

Verser la crème chaude sur le chocolat blanc râpé et bien mélanger pour faire fondre ce dernier, puis ajouter les feuilles de gélatine égouttées. Laisser refroidir.

Battre la crème liquide en chantilly dans un saladier bien froid et l'incorporer délicatement au mélange précédent.

Poser un cercle à pâtisserie de 18 cm de diamètre sur un plat de présentation. Recouvrir le fond de biscuits à la cuillère en laissant un marge libre pour les biscuits qui feront le tour du cercle. Disposer sur le tour des biscuits coupés de façon à dépasser légèrement du cercle en les serrant bien et face sucrée vers l'extérieur.

Répartir la moitié de la crème bavaroise sur le fond et poser dessus des framboises pour recouvrir la crème. Mettre au frais 10 mn puis recouvrir du reste de bavarois. Lisser la surface et mettre au frais 4 h au moins.

Faire des copeaux de chocolat blanc pour la décoration avec un économe. Pour le service retirer le cercle à pâtisserie et disposer des framboises sur le tour des biscuits et au centre mettre des copeaux de chocolat blanc. Servir avec un coulis de framboises fait avec des framboises mixées avec un peu de sucre et un peu de jus de citron puis ensuite passé au chinois ou à la passoire étamine pour retirer les graines.

Le point délicat de la crème bavaroise est de laisser refroidir la crème anglaise suffisamment une fois la gélatine incorporée mais pas au point qu'elle prenne pour pouvoir ajouter la chantilly.

Vous pouvez entourer le gâteau d'un ruban. Si un peu de crème est passée entre les biscuits pas de panique, une fois le cercle retiré, avec le dos de la lame d'un couteau, retirez la crème, cela se fait très facilement puisque la crème est prise. Il ne vous reste qu'à vous régaler! ;-)

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>