



Bavarois au chocolat blanc

Ingrédients :

- 1 feuille de gélatine
- 125 gr de chocolat blanc
- 12,5 cl de lait entier
- 1 jaune d'œuf
- 19 cl de crème liquide
- 1 petite boîte d'abricot au sirop

1. Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
2. Porter le lait à ébullition dans une casserole et ajouter le jaune d'œuf légèrement battu.
3. Remuer avec une spatule en bois et cuire cette crème sur feu doux « à la nappe » c'est à dire ne dépassant pas 85 °C .
4. Retirer la casserole du feu et y ajouter la feuille de gélatine ramollie et égoutter.
5. Verser cette crème chaude sur le chocolat blanc coupé en morceaux et mélanger afin d'obtenir une crème lisse .
6. Dans un bol fouetter la crème et mélanger la crème fouettée avec le chocolat blanc. Mélanger délicatement en soulevant avec une Maryse.
7. Égoutter les abricot au sirop et les couper en petits dés. Les déposer au fond dans des verrines et verser dessus le bavarois au chocolat blanc.
8. Décorer au choix le dessus de vos verrines.
9. Mettre au frais minimum 4 heures. Le préparer le matin pour le soir c'est l'idéal !!

Bonne dégustation