

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 15 minutes
Réfrigération 4 heures

Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
Faites bouillir le lait.
Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre.
Versez le lait bouillant dessus.
Remettez la préparation dans la casserole, laissez cuire quelques minutes sur feu doux sans faire bouillir et en remuant sans cesse avec une spatule pour confectionner une crème anglaise.
Versez-la ensuite dans un bol, ajoutez le chocolat en morceaux et la gélatine essorée, puis mélangez jusqu'à dissolution.
Laissez refroidir.
Hachez les pistaches.
Fouettez la crème en chantilly bien ferme.
Dans la crème anglaise au chocolat, incorporez la crème fouettée et les pistaches.
Versez la préparation dans un moule ou dans des verrines.
Mettez ce bavaois à prendre pendant 4 heures au réfrigérateur.

Commentaires

Pour réaliser ce bavaois, j'ai acheté des pistaches crues émondées (petite difficulté à trouver ce produit dans le commerce).
Pour la présentation, j'ai utilisé 6 petites verrines de 12 cl.
Dessert agréable en bouche.
Petit souci pour ma part, concernant la gélatine il faut diminuer un peu la quantité pour un bavaois à la pistache plus léger, 2 à 3 feuilles de gélatine seraient suffisantes.
Essai n° 2 (2 feuilles 1/2 de gélatine).
Essai n° 3 (2 feuilles de gélatine).
J'ai constaté autour de moi que le 3ème essai était concluant (dessert plus léger).
Vos conseils sont aussi les bienvenus.

Source Femina
Recette Valery Drouet

Ajouter un commentaire



BAVAROIS A LA PISTACHES



Ingrédients

150 g de chocolat blanc
3 jaunes d'oeufs
25 cl de lait
20 cl de crème liquide
80 g de pistaches nature
70 g de sucre
4 feuilles de gélatine

