

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 8 personnes
Préparation 20 minutes
Pour la crème anglaise
Préparation 5 minutes
cuisson environ 10 minutes

Travailler 4 jaunes d'oeufs avec 100 g de sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter un demi-litre de lait chaud et cuire à feu doux en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la crème soit liée et enrobe la cuillère.
Verser dans un plat creux.
Ajouter 2 cuillerées à dessert de chicorée liquide et incorporer 5 feuilles de gélatine (ramollies dans l'eau froide).
Monter en chantilly un quart de litre de crème fleurette.
Quand la préparation à la chicorée est refroidie, y incorporer la chantilly.
Disposer dans le fond d'un moule à génoise (24 cm de diamètre) 8 demi-poires au sirop coupées, garnir le bord de 12 spéculos coupée en deux, puis verser la préparation.
Laisser refroidir au réfrigérateur (une demi-journée).
Démouler et servir avec une crème à la chicorée, à base de crème fraîche liquide ou de crème anglaise préparée avec un jaune d'oeufs, 20 g de sucre et 25 cl de lait additionnée, selon le goût d' une à deux cuillerées à dessert de chicorée liquide.

Crème anglaise

Mettez le lait dans une casserole et faites chauffer à feu doux (le lait doit chauffer mais sans bouillir).
Dans un plat, fouettez le jaune d'oeuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Versez le lait chaud sur le mélange oeuf-sucre et mélangez à la spatule pour éviter que cela mousse.
Remettez la casserole sur feu vif et continuez à mélanger.
Quand le mélange épaissit : c' est prêt.
Pour vérifier si la crème anglaise est prête tracer un chemin dans la crème sur votre spatule, s'il ne se referme pas, c'est prêt, s'il se referme laissez épaissir sur le feu.

Commentaires

J'ai servie ce délicieux Bavarois (à faire de préférence la veille) avec une crème anglaise, parfumée à la chicorée, et une crème fouettée en chantilly (25 cl de crème liquide "Fleurette", 1 sachet de sucre vanillé, 2 cuillères à café de chicorée, selon goût (attention si elle est trop dosée, elle est amère).
Pour une crème anglaise plus onctueuse, j'ai lié avec un peu de sauceline "Maizena", car elle se dilue à chaud sans grumeaux. (c'était réussi, mais c'est uniquement mon avis).
J'ai également fait un essai avec une crème anglaise du commerce et j'ai ajoutée de la chicorée, cela peut dépanner en cas d'urgence.
Si vous choisissez de faire la crème anglaise comme indiquée dans la recette, doubler vos quantités, également pour la chantilly.

Source "La voix au Féminin"
La recette de Clément Marot

Ajouter un commentaire



BAVAROISE AUX POIRES ET A LA

CHICOREE



Ingrédients

4 jaunes d'oeufs
100 g de sucre
1/2 litre de lait
2 cuillères à dessert
de chicorée liquide
5 feuilles de gélatine
1/4 de litre de
crème fleurette
8 demi-poires au sirop
12 spéculos

Crème anglaise
à la chicorée

1 jaune d'oeufs
20 g de sucre
25 cl de lait
1 à 2 cuillerée à dessert
de chicorée liquide



