

CREME BAVAROISE (garniture « Charlottes »)

Lait entier : ½ litre

Sucre : 120 g

Jaunes d'œufs : 8

Gélatine (200 B) : 6 feuilles

Une gousse de vanille

Parfum au choix (kirsch, poire,)

Crème entière : crème liquide 240 g + 1 cuillerée de crème épaisse (ou mascarpone)

Faire bouillir le lait avec la vanille (gratter celle-ci et laisser la gousse dans le lait).

Blanchir (bien mélanger et faire blanchir au fouet) les jaunes et le sucre. Verser le lait bouillant, mélanger, et faire cuire à feu modéré (**ne pas dépasser 80 à 85 °C**, sinon les œufs cuiront). On parle de cuisson « à la nappe » car la crème « nappe » une spatule. La crème ainsi réalisée est une crème anglaise.

Après cuisson, passer la crème au chinois, puis incorporer les feuilles de gélatine (préalablement ramollies pendant 10 mn dans l'eau froide).

Laisser refroidir (en protégeant la crème avec un film), et mettre le parfum.

Quand la crème a refroidi, incorporer une crème chantilly (monter ensemble la crème liquide et le sucre glace)

Sans attendre, garnir les moules ou l'entremet (charlotte) et laisser refroidir et prendre (compter environ 2 heures pour que la crème soit bien prise).
