

Bavarois de fromage blanc à la vanille



Pour commencer la semaine je vous propose un dessert tout en légèreté. Un délicieux bavarois de fromage blanc à la vanille. Ce bavarois est très simple et rapide à faire....tout autant qu'à le déguster ! Il ne demande pas beaucoup d'ingrédients donc bon il a tout bon ! Pour finir un repas assez lourd c'est le parfait dessert je vous assure. Mousseux, léger, vanillé,...extra !

Pour environ 6 à 8 personnes

Ingrédients:

600g de fromage blanc (j'ai pris du 0% de MG)

3 blancs d'oeufs

5c. à soupe de lait

90g de sucre

5g d'agar-agar

2c. à café d'extrait de vanille

1/4c. à café de vanille en poudre

Préparation:

Versez le fromage blanc dans un saladier et fouettez-le vivement. Ajoutez le sucre, l'extrait de vanille et les graines de vanille.

Faites chauffer le lait dans une petite casserole jusqu'à ébullition. Versez-le dans un verre, et tout en fouettant ajoutez l'agar-agar. Reversez le tout dans la casserole et portez de nouveau ébullition, retirez aussitôt du feu.

Montez les blancs en neige bien ferme puis incorporez-les au fromage blanc ainsi que le lait avec l'agar-agar tout en mélangeant délicatement.

Répartissez la préparation dans des pots et entreposez au réfrigérateur pour toute une nuit.

Servez les bavarois sans les démouler accompagnés d'une sauce caramel ou chocolat, une compoté de fruits, un coulis de fruit rouge ou autres.