

Crèmes

Bavarois créole



2h20 **15 min** **5 min** **2h** **221**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le bavarois créole

250 g **Yaourt**
50 g **Crème liquide (fleurette)**
2 c. à soupe **Confiture**
4 **Biscuit(s) sablé(s)**
2 c. à soupe **Confiture**
4 g **Feuille de gélatine**
4 **Physalis**
2 **Fruit de la passion**
1 **Kiwi(s)**

Étape 1

Réalisation de l'appareil à bavarois

- 1 Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- 2 Il est important de la faire tremper dans de l'eau froide pour la faire juste ramollir et non pas fondre.
- 3 Mélanger du yaourt brassé, de la crème liquide et de la confiture de patate douce dans une casserole.
- 4 Porter la préparation à ébullition tout en remuant.
- 5 Essorer ensuite la gélatine et l'intégrer au mélange en remuant au fouet.

Étape 2

Montage des bavarois

- 1 Prendre les palets bretons et les émietter.
- 2 Réduire les palets à l'aide d'un pilon.
- 3 Déposer un peu de biscuits émiettés dans le fond de chaque verrine en s'aidant d'une cuillère.
- 4 Verser ensuite l'appareil à bavarois à l'aide d'une louche.
- 5 Ajouter de la confiture de fruit de la passion et noix de coco.
- 6 Remettre une couche de biscuit.

- 7 Rajouter une couche de préparation, puis une couche de confiture et pour finir une dernière couche de biscuits.
- 8 Réserver les bavarois au réfrigérateur pendant 2 heures, le temps que la gélatine prenne.
- 9 Les recouvrir de film alimentaire avant de les réserver.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les bavarois du réfrigérateur après 2 heures de repos.
- 2 Retirer le film alimentaire des verrines.
- 3 Découper les fruits de la passion en deux.
- 4 Extraire les graines à l'aide d'une cuillère à café et les réserver.
- 5 Réaliser une légère incision dans la chair des physalis.
- 6 Découper le kiwi gold en rondelles.
- 7 Prendre les bavarois et les disposer sur un plat de dressage.
- 8 Déposer un peu de fruit de la passion dans chaque verrine.
- 9 Ajouter les rondelles de kiwi.
- 10 Décorer le bord des verrines d'une physalis.