

*Desserts aux fruits, glaces et flans*  
**Bavaroise à la mandarine**



**6h25**   **20 min**   **5 min**   **6h**   **199**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

**Ingrédients pour la  
bavaroise**

50 cl **Coulis de mandarine**  
 25 cl **Crème liquide (fleurette)**  
 50 g **Sucre semoule**  
 80 ml **Liqueur de mandarine**  
 10 feuille(s) **Feuille de gélatine**

**Étape 1**

Préparation de la bavaroise

- 1 Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un saladier rempli d'eau pendant environ 10 minutes.
- 2 Verser la crème liquide dans un autre saladier.
- 3 Fouetter à l'aide d'un fouet, sans faire entrer d'air dedans. La crème doit rester souple.
- 4 Une fois la crème montée, ajouter le sucre. Continuer à fouetter.
- 5 Verser le coulis de mandarine dans une casserole. Mettre sur feu moyen.
- 6 Il est aussi possible de réaliser soi-même son coulis de mandarine en pressant des mandarines fraîches puis en faisant réduire le jus avec un peu de sucre sur feu moyen.
- 7 Une fois le coulis chaud, couper le feu et ajouter les feuilles de gélatine essorées.
- 8 Mélanger à l'aide du fouet. Ajouter l'alcool de mandarine et continuer à fouetter.
- 9 Placer la casserole dans un saladier rempli d'eau et de glaçons pour refroidir la préparation.
- 10 A l'aide d'une maryse, verser une partie de la crème

fouettée dans la casserole contenant le coulis.

- 11** Mélanger à l'aide du fouet. Puis verser le contenu de la casserole dans le saladier de crème fouettée.
- 12** Mélanger délicatement le tout avec une maryse.
- 13** Laisser prendre au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.