

Bavarois vanille, café, chocolat aux crêpes dentelle

Écrit par Cécile DOUAY
Lundi, 26 Juillet 2010 11:52



Voici une recette à base de [crêpes dentelle de Traou Mad](#) : un bavarois vanille, café, chocolat, "un dessert frais et léger qui a fait ses preuves"...

Ingrédients pour 4 cercles moyens

- 25 cl de crème fraîche très froide
- 2 feuilles de gélatine
- 20 g de maïzena
- 60 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 15 cl de lait
- Quelques gouttes d'extrait de café
- Quelques gouttes d'extrait de vanille
- 15 crêpes dentelle Traou Mad
- du chocolat au lait
- du chocolat blanc
- du papier de cuisson
- 4 cercles

Préparation

- Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide
- Chauffez le lait, et blanchissez les jaunes d'œufs dans un saladier avec le sucre
- Ajoutez la maïzena, mélangez bien et ajoutez le lait chaud en remuant

Bavarois vanille, café, chocolat aux crêpes dentelle

Écrit par Cécile DOUAY

Lundi, 26 Juillet 2010 11:52

- Remettez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu doux en remuant sans arrêt
- Retirez du feu, ajoutez les feuilles de gélatine, égouttez et mélangez
- Coupez la préparation en 2 parties égales, dans l'une vous mettez quelques gouttes d'extrait de vanille, dans l'autre quelques gouttes d'extrait de café
- Montez la crème en chantilly
- Incorporez-la aux 2 préparations avant que la gélatine ne fige l'appareil
- Coupez des bandes de papier cuisson pour chemiser les cercles
- Placez-les sur un plat, émiettez dans chaque cercle 2 à 3 crêpes dentelles
- Versez la première couche de bavarois à la vanille
- Émiettez 2 crêpes dentelle dans chaque cercle
- Versez la couche de bavarois au café uniformément pour que le haut du bavarois soit bien plat
- Placez le tout au frais 4 heures
- Pendant ce temps, vous pouvez faire des petites tablettes de chocolat au lait et chocolat blanc : faire fondre ces 2 chocolats séparément au bain-marie et mettez-les à durcir au frais dans des moules à mini tablettes au chocolat
- Avant de servir, émiettez une crêpe dentelle sur le haut du bavarois qui apportera le croustillant
- Placez une tablette de chocolat au lait et une tablette au chocolat blanc dessus

Bon appétit !

Source : [blog de Traou Mad](http://blog.traoumad.fr/index.php/post/recette-dessert-bavarois-traou-mad)

<http://blog.traoumad.fr/index.php/post/recette-dessert-bavarois-traou-mad>