

Bienvenue chez Christhummm

~~ Nuage de Vanille aux Pêches ~~

Bavarois à la vanille
où se cachent
des dés de pêches
entre deux
biscuits cuillères !



- 3 blancs d'œufs
- 3 jaunes d'œufs
- 100 grs de sucre
- 80 grs de farine
- 20 grs de maïzena
- 30 grs de sucre glace
- 200 grs de lait
- 50 grs de crème fraîche liquide
- 75 grs de sucre
- 2 gousses de vanille
- 8 grs de gélatine
- 60 grs de jaune d'œufs
- 225 grs de crème fraîche liquide à 35% de MG
- 20 grs de chocolat noir
- 250 grs de pêches au sirop
- 80 grs de sucre

- Battre les blancs d'œuf avec le sucre en meringue
- Incorporer délicatement les jaunes d'œuf, puis la farine et la maïzena tamisées ensemble
- Verser la moitié de la préparation dans un cadre (24/16)
- Saupoudrer de la moitié du sucre glace
- Cuisson 10/12 mn à 180°
- Retirer le cadre et cuire l'autre moitié de la préparation
- Réhydrater les feuilles de gélatine 10 mn
- Faire chauffer le lait, la crème, moitié du sucre et les gousses de vanille égrainées
- Blanchir les jaunes d'œufs avec le reste du sucre et ajouter un peu de préparation chaude, remuer bien et remettre dans le mélange lait/crème/vanille
- Faire épaissir (sans bouillir) la préparation
- Filtrer et incorporer les feuilles de gélatine égoutées, laisser refroidir à 25° environ
- Battre la crème fraîche au fouet et incorporer-la au bavarois vanille
- Faire fondre le chocolat et ajouter 40 grs de bavarois, incruster dans le tapis relief et placer au congélateur 3mn
- Versez 1/3 du bavarois sur le tapis relief muni du cadre, placer un biscuit, puncher de jus pêches, versez 1/3 du bavarois, disposer les pêches coupées en petits morceaux, versez le 1/3 restant du bavarois et placer le second biscuit, puncher de jus de pêches
- Faire prendre au frais ou au congélateur

<http://christhummm.canalblog.com/>