

Le cache-cache des Bavarois

Pour 8 personnes : (dans un moule de 22 cm de diamètre) :

La base praliné :

- 2 oeufs
- 150 gr de pralin
- 75 gr de sucre
- 1 pincée de levure

Le bavarois chocolat noir :

- 25 cl de lait
- 20 cl de crème liquide entière
- 50 g de chocolat noir à 70%
- 25 g de cacao amer en poudre
- 60 g de sucre
- 4 gros jaunes d'oeufs (réserver les blancs pour la mousse)
- 6 gr de gélatine (3 feuilles de 2 gr)

La mousse aérienne parfumée à la poire :

- 4 gros blancs d'oeufs
- 240 gr de sucre
- 100 gr d'eau
- 270 gr de poires pelées et épépinées (de 3 à 5 poires en fonction de la taille)
- 1 boîte de pêches au sirop
- 8 gr de gélatine (4 feuilles de 2 g)
- 10 gr de jus de citron filtré (ou alcool de poires)

Commencer par préparer les bavarois au chocolat noir :

Tremper la gélatine 10 minutes dans de l'eau froide. Couper le chocolat noir en petits dés, réserver. Dans un saladier, battre les jaunes d'oeufs avec le sucre et le cacao amer jusqu'à obtention d'une couleur pâle. Parallèlement, porter le lait à ébullition dans une casserole. Verser le lait bouillant sur les jaunes en fouettant doucement, tout remettre dans la casserole et cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à 85-90°C (environ 1 minute, jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère).

Ajouter la gélatine essorée, mélanger, ajouter le chocolat noir en dés, mélanger jusqu'à homogénéisation puis laisser totalement refroidir. (On peut plonger le fond dans un bac d'eau froide afin d'accélérer le processus).

Monter la crème liquide entière en chantilly et l'incorporer délicatement dans la crème au chocolat froide, à l'aide d'une maryse, en soulevant bien la masse. Verser dans des moules individuels en silicone ou dans un moule unique (de diamètre inférieur à celui du cercle), préalablement humidifiés. Placer au congélateur pour 2 H minimum. Il faut que les bavarois soient totalement pris, et durcis. Pour ici, j'ai pris des moules silicones style muffins, et des plus petits (style tartelettes), comme ça j'en ai gardé 3 pour la déco du gâteau.

Préparer la base praliné :

Préchauffer le four à 180°C. Beurrer votre moule à manqué, chemiser le fond d'un cercle de papier sulfurisé de même diamètre, beurrer et fariner par dessus.



Dans un saladier, battre longuement les oeufs (5 à 6 minutes) rapidement, jusqu'à ce qu'ils blanchissent et moussent. Puis, tout en fouettant, ajouter le sucre en pluie, ajouter ensuite le pralin de la même manière, et enfin la levure. Verser dans le moule préparé et cuire environ 20 minutes à 180°C (*j'ai laissé 18 minutes*). Laisser refroidir dans le moule puis démouler à l'envers sur le plat de service, en décollant délicatement le papier sulfurisé (le pralin aura tendance à caraméliser le dessous du gâteau mais ça passe sans soucis normalement).

Démouler les bavarois au chocolat et les placer sur la base praliné, soit sur les contours (*pour les bavarois individuels*), soit au centre (*pour le bavarois unique*). Réfrigérer le temps de préparer la mousse de poire.



Préparer la mousse parfumée à la poire :

Tremper la gélatine 10 minutes dans de l'eau froide. Mixer en purée les poires pelées et épépinées avec le jus de citron filtré. Chauffer le tout au micro-ondes, sans bouillir. Y ajouter la gélatine bien essorée, mélanger. Ne pas refroidir dans un bac d'eau froide.

Battre les blancs d'oeufs en neige aux 2/3. Parallèlement, dans une casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition, puis à 116°C en mélangeant. Retirer immédiatement du feu et verser bouillant sur les blancs, tout en fouettant à grande vitesse et en évitant les branches du fouet. Fouetter jusqu'à tiédissement et obtention d'une belle meringue lisse et brillante. Incorporer alors la purée de poires encore chaude progressivement, en filet, sans cesser de fouetter rapidement. Poursuivre le fouet rapide jusqu'à total refroidissement.

Sur les bavarois, j'ai rajouter des demi-pêches, et des morceaux de poires non mixées, verser ensuite sur les bavarois la mousse aux poires (*insérer de la mousse entre les bavarois s'il y en a plusieurs*), lisser la surface à la maryse et réfrigérer 1 nuit.



Pour la déco, j'ai saupoudré de pralin, et de vermicelle vanille chocolat.