

BAVAROIS AU CARMEL

8 personnes :

- 400 g de lait
- 220 g de caramel
- 2 gousses de vanille
- 10 jaunes d'œuf
- 65 g de sucre
- 6 feuilles de gélatine
- 425 g de crème fleurette

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans un récipient rempli d'eau froide.
2. Porter le lait à ébullition avec le caramel et la vanille fendue en deux dans le sens de la longueur.
3. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser le lait au caramel sur les jaunes blanchis et cuire l'ensemble à la nappe. Ajouter la gélatine ramollie et égouttée et refroidir l'appareil à 20°C environ.
4. Monter la crème fleurette froide en crème fouettée et l'incorporer délicatement à l'appareil froid.
5. Mouler en cercles individuelles ou ramequins.
6. Réserver au froid quelques heures avant de servir.
7. Décor : Au choix

LES CONSEILS DE NINA: voir la recette du caramel liquide