



## BAVAROIS AUX GRIOTTES

Pour 4 personnes

### Ingrédients

- 40 g griottes au kirsch + 4 pièces pour la décoration
- 4 petites feuilles de menthe
- 1 gousse de vanille
- 80 g sucre
- 150 ml lait
- 4 jaunes d'oeuf
- 1 c.à s kirsch
- 1,5 dl crème 25%
- 1 feuille de gélatine

### Recette :

1. Faire tremper 1 feuille de gélatine dans de l'eau bien froide, la laisser ramollir.
2. Fendre 1 gousse de vanille en 2 dans la longueur. Avec la pointe d'un couteau, gratter délicatement l'intérieur afin de récupérer les petites graines.
3. Porter à ébullition 150 ml de lait dans une casserole, ajouter les graines et la gousse de vanille.
4. Fouetter vivement 4 jaunes d'oeuf avec 80 g de sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser ensuite dessus le lait chaud en mélangeant énergiquement, puis transvaser cette préparation dans la casserole, cuire sur feu doux en remuant sans cesse avec une spatule en bois, la crème ne doit pas bouillir. Vérifier la cuisson de la crème anglaise : tremper la spatule dedans, la retirer puis passer un doigt dessus. Si la crème est prise, la trace du doigt demeure et la crème ne coule pas.
5. La cuisson terminée, verser la moitié de la crème anglaise dans un récipient, la laisser refroidir, la réserver au réfrigérateur. Puis, ajouter dans la casserole, dans l'autre moitié, la feuille de gélatine ramollie et préalablement égouttée, transvaser ce mélange dans un récipient en récupérant les petites graines de vanille, l'entreposer au réfrigérateur, juste le temps de fouetter la crème.
6. Fouetter assez ferme 1,5 dl de crème bien froide.
7. Incorporer délicatement la crème fouettée dans le mélange crème anglaise-gélatine à l'aide d'une spatule en bois
8. Concasser 40g de griottes au kirsch, les répartir dans 4 verres à cocktail. Puis les recouvrir de crème anglaise à base de gélatine. Compter 3 cuillères à soupe par verre. Entreposer les verres 1 heure au réfrigérateur. (peux se réaliser la veille)
9. Parfumer la crème anglaise nature avec 1 cuillère à soupe de kirsch.
10. Napper chaque bavarois d'une cuillère à soupe de cette crème anglaise au kirsch, ajouter dessus 1 griotte et 1 petite feuille de menthe.

Avril 2007 Michel Pahud - Raymond Pesato - Arno Wolfensberger