



Bavares aux Pêches

★★★★★

Un bavares frais et léger aux pêches

Type de plat Dessert

Temps de préparation 45 minutes

Temps de cuisson 15 minutes

Temps total 3 heures

Portions 8 personnes

Ingrédients

Pour le biscuit

- 3 œuf
- 100 g sucre glace
- 80 g farine
- 20 g fécule de maïs

Pour la mousse

- 80 g lait
- 400 g crème liquide 30% de MG minimum
- 2 jaune d'œuf
- 50 g sucre semoule à ajuster selon voter goût
- 10 g gélatine soit 5 feuilles
- 1 gousse gousse de vanille
- 500 g chaire de pêches blanches épluchées et dénoyautées
- 1 grosse boîte pêches au sirop

Pour le miroir aux pêches et la déco

- 1 petite boîte pêches au sirop
- 8 g gélatine soit 4 feuilles

Instructions

Le biscuit

1. Préchauffez votre four à 180°C. Battez les blancs d'œufs en neige bien ferme puis ajoutez le sucre glace. Continuez de battre votre meringue jusqu'à ce qu'elle soit très brillante et ferme (elle doit former un bec d'oiseau lorsque vous retirez les fouets).
2. Incorporez les jaunes un à un à la meringue en mélangeant délicatement à la maryse. Ajoutez la farine et la maïzena tamisée, puis versez l'appareil sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire pendant 10/12 minutes et laissez refroidir complètement.

La mousse

1. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide et faites bouillir le lait et 100 g de crème avec la gousse de vanille fendue et grattée. Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Lorsque le lait bout, versez-le sur le mélange tout en continuant de fouetter puis retransvasez le tout dans la casserole et faites cuire à feu très très doux en fouettant SANS FAIRE

BOUILLIR comme pour une crème anglaise.

3. Lorsque la crème a épaissi et nappe la cuillère, retirez du feu, ajoutez les feuilles de gélatine essorées et laissez complètement refroidir.
4. Mettez la chair des pêches dans un blender et réduisez-les en purée que vous ajouterez à la crème anglaise. Montez 300 g de crème liquide restante en chantilly au batteur puis incorporez-la à la crème anglaise.

Montage

1. Découpez 2 disques de 20/22 cm dans le biscuit. Disposez un des disques dans le fond du cercle et imbibe-le de sirop de la boîte de pêches.
2. Versez la moitié de la mousse, répartissez dessus 4/5 oreillons de pêches au sirop coupés en petits dés. Placez le deuxième disque de biscuit en tassant bien, imbibe-le à nouveau de sirop et versez le reste de mousse. Lissez bien le dessus du bavaroi et bloquez ¹ au congélateur une heure.
3. Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Pendant ce temps, mixez ensemble 4 oreillons de pêches au sirop et 10 cl du sirop.
4. Faites chauffer le coulis puis dissolvez-y la gélatine essorée. Laissez refroidir puis versez le coulis sur le dessus du bavaroi.
5. Décorez d'oreillons de pêches, etc... et placez au congélateur au moins 2 heures. Sortez du congélateur et réservez au réfrigérateur au moins 3 heures avant le service

Notes

¹ Bloquer au congélateur = mettre au congélateur jusqu'à ce que la mousse soit prise.