

Bavarois poire - Mousse chocolat

Isabelle Delauvaux

A/ INGREDIENTS

1/ Mousse chocolat

1/2 l crème fraîche (CF)
300 gr chocolat fondant
sucre

2/ Bavarois poires

1kg de purée de fruit ici poires (Bruyere - Naninne)
1 l crème fraîche 40%MG
sucre

B/ PROCEDE

- 1/ Fondre le chocolat dans 1/3 de crème fraîche
Ajouter le reste de crème fraîche battue en chantilly au mélange
chocolat-CF refroidi
- 2/ Le lendemain, faire fondre au bain marie la purée de fruit
Ajouter la CF battue en chantilly

Dresser la mousse dans un moule (qui se démonte facilement); laisser prendre
au frigo ou congélateur (par grande chaleur).
Le lendemain, faire le bavarois et le vider sur la préparation mousse;
remettre au frigo ou congél.

Pour la déco, selon votre inspiration !!!