

Bavarois à la pistache et sa gelée d'agrumes

Préparation 30 mn

Cuisson 10 mn

Réfrigération 2 h 10 mn

Les ingrédients pour 8 verrines :

Pour le bavarois :

60 g de pistaches non salées + quelques unes pour la déco (ou 4 c à s de pâte de pistaches)

4 jaunes d'oeufs

90 g de sucre en poudre

40 cl de lait

4 feuilles de gélatine de 2g

40 cl de crème fraîche liquide entière

Pour la gelée d'agrumes :

2 feuilles de gélatines

2 oranges (je conseille 3)

1 pamplemousse (j'ai pris un rose mais voir conseil plus bas)

70 g de sucre en poudre (je ne l'ai pas mis)

Si vous n'avez pas de pâte de pistaches préparer la pâte de pistaches en mixant les pistaches dans un moulin à café électrique jusqu'à obtention d'une pâte.

Préparation du bavarois : battre les jaunes avec le sucre. Faire bouillir le lait et le verser sur les jaunes en mélangeant. Remettre la préparation dans la casserole et cuire à feu doux (sans dépasser 85° pour que les jaunes ne coagulent pas) en mélangeant continuellement jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère. Verser la crème aussitôt dans un saladier et ajouter la pâte de pistaches. Bien mélanger et ajouter les feuilles de gélatine ramollies dans de l'eau froide et égouttées. Mélanger à nouveau et laisser refroidir.

Fouetter la crème liquide très froide en chantilly. Incorporer la chantilly dans la crème aux pistaches en mélangeant délicatement avec une spatule. Quand le mélange est homogène le répartir dans les verrines. Mettre au frigo 2 h

Préparation de la gelée d'agrumes : ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Peler les oranges et le pamplemousse à vif et dégager les suprêmes.

Récupérer le jus. Couper les suprêmes en 2 et en réserver quelques

uns entiers pour la déco. Ramollir la gélatine égouttée au micro-ondes

20 s environ à puissance maxi. Mélanger le jus, la gélatine fondue et les morceaux d'agrumes. Ajouter le sucre si vous le voulez (je n'en ai pas mis) Mélanger. Répartir les agrumes sur les verrines et garnir avec un suprême entier. Mettre à nouveau au frigo pour au moins 10 mn. Servir très frais décoré de pistaches.

Mon conseil : j'ai fait la moitié des proportions pour obtenir 4 verrines et comme j'avais bien sûr 1 pamplemousse, j'en ai utilisé la moitié pour les suprêmes et l'autre moitié pour en récupérer le jus car autrement je trouve qu'il n'y a pas assez de gelée en récupérant simplement le jus de la coupe des suprêmes. Aussi pour 8 verrines je vous conseille de prendre 2 pamplemousses.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>