

Bavarois chicorée-Spéculoos

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Le "Ch'ti bavarois" est un nom qui lui va bien par la présence de deux ingrédients très locaux: le spéculoos et la chicorée... un vrai dessert du Nord !

Pour 12 personnes

Préparation : 2 heures

Repos : une nuit

Cuisson : 15 minutes (crème anglaise) + 10 minutes (caramel)

Ingrédients

Dacquoise (1 disque de 22 cm)

60 g de poudre d'amande

60 g de sucre glace

20 g de sucre semoule

2 blancs d'oeufs

Parfums

100 g de pâte à tartiner spéculoos

2 cs de chicorée liquide Leroux

Caramel à réaliser (facultatif)

100 g de sucre semoule

10 cl de crème liquide

25 g de beurre 1/2 sel

Appareil à bavarois

Crème anglaise

- 50 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 125 g de sucre semoule
- 4 jaunes d'oeufs
- 10 g de gélatine (5 feuilles)

Crème fouettée

- 40 cl de crème liquide entière (crème fleurette)

Réalisation

Dacquoise

Tamiser la poudre d'amande et mélanger au sucre glace. Battre les blancs en neige à petite vitesse et dès qu'ils sont montés à moitié, incorporer le sucre semoule en deux fois. Quand les blancs sont fermes, ajouter la poudre d'amande sucrée en pluie en soulevant délicatement avec une spatule à bout souple. Poser sur une plaque à pâtisserie un papier cuisson sur lequel vous avez tracé un cercle de 22 cm. Verser la pâte et façonner le disque. Avant la cuisson, saupoudrer légèrement le disque de sucre glace. Laisser reposer 10 minutes. Recommencer le saupoudrage. Laisser reposer 10 minutes à nouveau. Enfourner le disque de pâte. Faire cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes. Sortir la dacquoise du four et laisser refroidir sur une grille.



<http://www.uneplacepourledessert.com>

Crème anglaise collée : Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre avec le fouet pendant deux minutes. Verser par partie le lait bouillant sur les jaunes blanchis en remuant avec le fouet. Remettre à cuire la crème sur feu doux sans cesser de remuer jusqu'à disparition de la fine pellicule mousseuse (Ne pas dépasser 85°C). Contrôler la consistance de la crème: un trait tiré avec le doigt sur la spatule recouverte de crème doit laisser des bords nets. Passer la crème au chinois. Quand la crème est chaude et non brûlante, ajouter et incorporer les feuilles de gélatine bien essorées à la crème.



Crème fouettée : Monter la crème fleurette au batteur à petite vitesse puis accélérer au fur et à mesure que la crème s'épaissit. Le volume doit doubler et doit atteindre une consistance suffisante.

Montage



Diviser l'appareil à bavarois en 2 parties. Dans la première partie, ajouter la pâte à spéculoos que vous avez fait fondre au bain marie. Dans la deuxième partie, ajouter 2 cs de chicorée liquide Leroux. Incorporer délicatement la moitié de la crème fouettée dans chacune des 2 crèmes anglaises collées et parfumées à intervalle de 10 minutes en commençant par le spéculoos puis la chicorée. J'utilise ici un cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre sur 4 cm de hauteur. Poser le cercle à pâtisserie sur la dacquoise et découper l'intérieur avec une pointe de couteau. Placer ensuite le biscuit sur l'assiette de service, chemiser ensuite le cercle avec un film rhodoïd et replacer le cercle sur le disque.



Dès que la crème fouettée est incorporée à la crème anglaise "spéculoos", verser la crème dans le cercle jusqu'à la moitié de la hauteur. Faire prendre la première couche dans le congélateur 10 minutes. Répéter l'opération précédente avec la crème "chicorée". Faire prendre la seconde couche dans le congélateur 10 minutes. Si vous avez préparé un caramel liquide, déposer le délicatement sur le bavarois et en faisant des cercles de l'intérieur vers l'extérieur. Il se lissera de lui-même... Pas besoin de coup de spatule normalement ! Placer le bavarois toute la nuit au réfrigérateur. Enlever ensuite le cercle. Laisser le rhodoïd jusqu'à la découpe. Pour la découpe enlever le rhodoïd. Prendre un couteau à lame large que vous mettez à tremper dans de l'eau très chaude. A chaque découpe, rincer le couteau dans l'eau très chaude.



Ici, la première moitié du bavarois a été découpé en bande et la seconde moitié en quartier.