

Bavarois au citron

Publié le 18 novembre 2011 par Hanane

Ingrédients pour 4 bavarois individuels:

Pour le fond biscuité:

- 150g de sablés à la noix de coco
- 40g de beurre mou
- 1 cuil. à soupe de cacao en poudre

Mousse au citron:

- 20 cl de crème liquide entière, froide
- 100g de fromage blanc 0%
- 60g de sucre
- 6 g soit 2 feuilles de gélatine bovine
- 10 cl de jus de citron

Miroir au citron:

- 6 cl de jus de citron
- 2 à 3 cuil. à soupe de sucre (selon le goût)
- 1/2 feuille de gélatine (soit 1,5g)
- 2 gouttes de colorant jaune

Pour la déco:

- du chocolat fondu
- le zeste d'un citron



1. Mixer les biscuit pour les réduire en poudre, les verser dans un bol puis y ajouter le cacao en poudre et le beurre mou, mélanger pour obtenir un mélange sablé.
2. Répartir ce mélange dans 4 cercles individuels. Bien tasser à l'aide du poussoir. Mettre au frais.
3. Faire ramollir les 2 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
4. Mettre la crème dans le bol du robot, puis la monter en chantilly avec la moitié du sucre (30g)
5. Une fois la crème montée en chantilly, incorporer le fromage blanc.
6. Faire chauffer la moitié du jus de citron avec l'autre moitié de sucre (30g).
7. Une fois le jus de citron chaud, essorer les feuilles de gélatine puis les faire diluer dans ce jus.
8. Retirer du feu et mélanger avec l'autre moitié de jus de citron (non chauffé).
9. Laisser refroidir (à température ambiante)
10. Incorporer ce jus de citron tiède (presque froid) dans le mélange chantilly/fromage blanc et réserver cette mousse au frais.
11. Verser la mousse au citron sur les fonds de biscuit, puis placer au frais pendant 3 heures
12. Le miroir au citron:
 - Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
 - Faire chauffer la moitié du jus de citron avec le sucre,
 - Y faire diluer la demi feuille de gélatine, retirer du feu et ajouter le jus de citron restant et 2 gouttes de colorant jaune (pour accentuer la couleur du citron)
 - Laisser bien tiédir avant de verser une fine couche au dessus des bavarois mis au frais.
 - Remettre au frais pendant au moins encore une heure avant de servir
13. Pour faciliter le démoulage, il suffit de passer une lame de couteau autour des petits cercles et avant de les retirer ou de pousser les bavarois vers le haut à l'aide du poussoir!