Bavarois à la vanille

02/02/2016 à 16h21

Par Pr Jean-Michel Lecerf

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 250ml de lait demi-écrémé
- 200g de fromage blanc 20 % de matières grasses
- 2 œufs entiers et 1 jaune
- 1 gousse de vanille
- 5 feuilles de gélatine
- 4 cuillères à soupe de sucre

Préparation :

- Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide ;
- Séparez le blanc des jaunes. Dans un saladier, fouettez les trois jaunes d'œufs ;
- Coupez la gousse de vanille en deux ;
- Amenez le lait à ébullition avec la gousse de vanille. Versez alors le lait bouillant sur les jaunes d'œufs ;
- Mélangez et remettez sur feux doux jusqu'à épaississement du mélange, en remuant constamment ;
- Retirez ensuite la gousse de vanille ;
- Hors du feu, ajoutez la gélatine égouttée, le fromage blanc et le sucre ;
- Battez les deux blancs d'œufs en neige, incorporez-les au mélange refroidi ;
- Mettez dans un moule à manqué et laissez au réfrigérateur pendant une nuit ;
- Servez le bavarois avec un coulis de fruits rouges (fraises et framboises mixées, légèrement sucrées).