

## Bavarois aux deux chocolats et macarons



## Bavarois aux deux chocolats et macarons

Difficulté : Un peu délicat

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 6 - 8 personnes

### Ingédients

200 g de chocolat noir amer (au moins 52 % de cacao) 200 g de chocolat praliné (type La Pralinoise) 10 macarons aux fruits rouges 6 jaunes d'oeufs 6 feuilles de gélatine (12 g) 100 g de sucre 30 cl de lait 30 cl de crème liquide + 25 cl très froide

### Préparation

Faites chauffer le lait et 30 cl de crème dans une grande casserole. Fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre dans une jatte jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez-y le mélange lait-crème en mince filet. Reversez l'ensemble dans la casserole rincée et faites cuire sur feu doux pendant 10 min en remuant souvent.

Mettez la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir. Concassez les chocolats noir et praliné séparément et mettez-les dans deux jattes. Egouttez la gélatine et faites-la fondre dans la crème chaude. Versez alors la moitié de cette crème sur chaque chocolat, remuez et laissez tiédir.

Fouettez les 25 cl de crème très froide en chantilly et mélangez par moitié à chaque chocolat. Tapissez un moule à bord amovible de papier-film, versez la préparation au chocolat noir et faites prendre une dizaine de minutes au frais. Ajoutez ensuite délicatement la crème au chocolat praliné, mettez au frais 12 h.

Pour servir, démoulez le bavarois sur un plat de service, séparez les macarons et appliquez-les tout autour du bavarois.

### Le bon accord vin

un champagne

Notes personnelles