



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 30mn

AUMONIERE

INGREDIENTS:

Bavaroise Vanille:

1/4 L de lait
1/2 bâton de vanille
4 jaunes d'œufs
60 g de sucre semoule
1 sachet de gélatine (6 g) ou 3 feuilles de gélatine
1/4 L de crème liquide

Sirop:

100 g de fraise
125 g de sucre
12,5 cl d'eau
20 g de liqueur de fruits des bois

METHODE :

L'aumônière est un écrin de crêpe dans lequel se trouvent une bavaroise vanille et un cocktail de fruits frais. Son originalité ne manquera pas de vous surprendre ainsi que tous vos amis !

Il faut prévoir de faire son biscuit cuillère un peu à l'avance. Il suffit de dresser des disques de biscuit cuillère de 5 à 6 cm de diamètre, à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de taille moyenne.

Bavaroise Vanille :

Versez le lait dans une casserole, et ajoutez la demi-gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur. Portez à ébullition.

Pendant ce temps, clarifiez les œufs afin de récupérer les jaunes, ajoutez leur le sucre semoule, puis mélangez énergiquement le tout avec un fouet pour blanchir la préparation.

Versez le lait bouillant dessus sans cesser de remuer, puis transvasez le tout dans la casserole et poursuivez la cuisson comme pour une crème anglaise.

Hors du feu, ajoutez la gélatine (attention au mode d'emploi affiché sur le paquet).

Débarassez dans un récipient, et laissez refroidir.

Montez la crème liquide en Chantilly. Remuez énergiquement la crème Vanille afin de lui rendre une consistance onctueuse, puis incorporez délicatement la crème Chantilly à l'aide d'un fouet.

Sirop :

Ecrasez les fraises afin de les rendre en purée. Mélangez le sucre et l'eau dans une casserole, puis portez à ébullition. Versez sur la purée de fraises et remuez. Lorsque le sirop est refroidi, ajoutez la liqueur de fruits de bois (facultatif).

Montage :

Commencez par faire une dizaine de crêpes (voir recette de pâte à crêpes), puis laissez-les refroidir.

Ensuite, étalez une couche de bavaroise Vanille au centre ou dressez-la à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de taille moyenne. La couche de crème doit faire 5 à 6 cm de diamètre sur 2 cm d'épaisseur environ. Parsemez des fraises coupées en morceaux, des rondelles de banane, et un peu de



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

cocktail de fruits rouges, sans toutefois dépasser la surface de la crème. Terminez par un disque de biscuit cuillère fait au préalable que vous imbibe de sirop fraise à l'aide d'un pinceau souple.

Refermez la crêpe sur le dessus comme vous le feriez pour un paquet de bonbons. Resserrez la crêpe entre vos doigts pour la souder, puis avec un petit ruban de couleur « or », faites un nœud autour de la crêpe. Saupoudrez de sucre glace et présentez sur une assiette à dessert. Procédez de manière identique pour chacune des crêpes.

Ce dessert à la fois original et goûteux ne manquera pas d'enseigner votre fin de repas !