

Extrait du Recette de Cuisine

<http://www.abc-recette.fr>

Bavarois au chocolat

- Recettes Sucrées - Glaces, sorbets, mousses et crèmes -



Recette de Cuisine

Pour 6 personnes

Temps de Préparation : 10 minutes

Temps de Cuisson : 5 minutes

Temps de prise : 2 heures

Ingrédients :

200g de tablettes de chocolat noir

1/2 verre d'eau

3/4 litre de [Crème anglaise au chocolat](#)

1 verre de lait

4 feuilles de gélatine alimentaire

Préparation :

Mettre la gélatine dans le lait froid pour faire fondre.

Faites fondre le chocolat noir dans l'eau puis laisser tiédir.

A froid, verser la crème anglaise chocolatée dans le chocolat noir fondu puis le lait contenant la gélatine. Bien mélanger pour assurer une bonne homogénéité à la préparation.

Versez dans des ramequins individuels et laissez prendre au frais, puis au froid pendant environ 2 heures. Réservez au frais jusqu'au moment de déguster puis démoulez et décorez avec des noix, noisettes amandes, raisins secs, fruits de votre choix, tuiles.