



Bavarois au chocolat



Une nouvelle pâte à tartiner arrive en France : le Philadelphia au Milka. Avec 13.5 % de matières grasses, il est deux fois moins gras que le Nutella. Sucré sans excès, le Philadelphia a un bon goût frais se rapprochant du chocolat au lait, que j'ai beaucoup apprécié. J'ai donc voulu le tester en recette, je suis tombée sur cette recette sur le blog [Dans vos assiettes](#) qui est tout simplement excellente. J'ai juste modifié quelques ingrédients en diminuant la quantité de gélatine et en ajoutant un peu de cacao en poudre pour renforcer le goût du chocolat. Un dessert frais, très gourmand, qui ne demande que quelques minutes de préparation.

Ingrédients (pour 4 bavarois) :

- 100 g de biscuits Thé de Lu
- 30 g de beurre demi-sel
- 1 paquet de pâte à tartiner Philadelphia Milka (150g)
- 60 g de fromage Philadelphia nature
- 200 g de fromage blanc
- 40 g de sucre
- 2 cuil à soupe d'extrait de vanille
- 1 cuil à soupe de cacao pur (Van Houten)
- 2 feuilles de gélatine

Préparation :

Mettre les 2 feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.

Réduire les biscuits en chapelure, en les passant au mixeur ou en les écrasant à la fourchette (pas besoin de faire une chapelure très fine).

Faire fondre le beurre et l'incorporer dans les biscuits émiettés pour obtenir une pâte sablée.

Prendre des cercles à pâtisserie, les disposer sur une petite plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Remplir le fond des cercles à pâtisserie avec la pâte biscuitée ; bien tasser avec les doigts et entreposer au frais.

Mélanger au fouet le Philadelphia nature et le Philadelphia Milka. Travailler la pâte une minute ou deux jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Ajouter le fromage blanc, la cacao puis le sucre, mélanger à nouveau.

Faire chauffer l'extrait de vanille au four micro-onde ou à la casserole jusqu'à ébullition. Couper la cuisson, y ajouter les feuilles de gélatine bien essorées et mélanger aussitôt pour les faire dissoudre. Verser la préparation dans le mélange de Philadelphia, bien remuer.

Répartir dans les 4 cercles à pâtisserie en versant la pâte sur la croûte biscuitée, remettre au réfrigérateur au moins 2 heures pour que la gélatine ait eu le temps de prendre.

Démouler au dernier moment : faire glisser la lame d'un couteau entre le bavarois et le cercle, le dessert se démoule tout seul. Servir très frais (je mets les bavarois 30 min au freezer avant de les servir). On peut décorer le dessus de petites billes ou copeaux de chocolat.

Le 1 Septembre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/09/01/index.html>