

## Bavarois à l'orange et son sirop



recette prise sur le blog « péché de Gourmandise »,  
<http://pechedegourmand.canalblog.com/archives/2006/10/25/2982318.html>

A préparer la veille de préférence.  
pour 6 à 8 personnes :

### **Pour les bavarois :**

25 cl de crème liquide entière  
10 cl de jus d'orange soit environ 1 petite orange et demie  
Les zestes des oranges  
1 ccafé d'extrait d'orange.  
3 feuilles de gélatine (soit 6 grammes ou 6 demi-feuilles)  
20 g de maïzena  
2 c à s de Cointreau  
80 g de sucre en poudre  
3 jaunes d'œufs  
15 cl de lait

### **Pour le sirop :**

40 cl de jus d'orange ( soit environ 5 à 6 petites oranges)  
50 g de sucre

### **Pour la déco :**

Fruits frais exotiques au choix, menthe, etc.

### **Préparer les bavarois :**

Mettre votre plat de service et votre cercle au réfrigérateur.  
Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.  
Presser les oranges pour obtenir 10cl de jus et prélever leur zeste.  
Faire bouillir le lait et y mettre à infuser les zestes d'orange à couvert 30 minutes environ, puis les retirer.  
Chauffer à nouveau le lait.  
Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment et ajouter la maïzena.  
Délayer ce mélange avec un peu de lait bouillant en remuant, verser le reste du lait et remettre dans la casserole. Faire épaissir sur feu moyen, sans arrêter de remuer, jusqu'à l'ébullition.

Transvaser la crème dans un saladier et ajouter la gélatine égouttée, le Cointreau, le jus d'orange, l'extrait d'orange et les zestes. Refroidir en remuant de temps en temps.

Fouetter la crème liquide en chantilly et l'ajouter en deux fois au mélange.  
Verser dans votre cercle et mettre au frais 3 h minimum, l'idéal étant une nuit.

### **Pour l'accompagnement :**

Préparer le coulis d'orange en faisant réduire de moitié le jus d'orange avec le sucre. Laisser refroidir puis mettre au frigo au moins 3 heures (là aussi, une nuit serait parfait).

Au moment du service, passer une lame de couteau le long des parois du cercle. Ôter le cercle délicatement. Décorer à souhait !

Présenter le coulis d'orange dans une saucière.



lacath, <http://lacath.canalblog.com>