

BAVAROIS ORANGE/CHOCOLAT

(pour un bavaois de 26 cm de diamètre)



LA GENOISE

Ingrédients :

- 100 g de farine
- 90 g de sucre en poudre
- 4 œufs

Préchauffez le four à 180 °C.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouettez énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine tamisée puis ajoutez délicatement les blancs montés en neige ferme.

Recouvrez une plaque de four de papier cuisson et versez la pâte en étalant avec une spatule (vérifiez que la pâte étalée soit aussi grande que le cercle utilisé).

Enfournez pour 10 à 15 minutes (le biscuit doit être bien doré et moelleux).

Retirez la feuille de papier cuisson de la plaque de four. A la sortie du four, disposez une deuxième feuille de papier cuisson par dessus la génoise et passez délicatement le rouleau à pâtisserie pour aplatir et uniformiser la base du gâteau.

Laissez refroidir à température ambiante pendant au moins une heure.

Découpez la génoise d'un diamètre légèrement inférieur à celui de votre cercle (cela donnera une finition plus soignée). Déposez la génoise au centre du cercle, dans un plat de service.

LA MOUSSE CHOCOLAT

Ingrédients :

- 100 g de chocolat noir
- 80 ml de lait
- 15 cl de crème liquide entière
- 30 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 2 feuilles de gélatine

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Faites chauffer le lait dans une casserole et ajoutez-le au mélange œufs/sucre en mélangeant. Remettez dans la casserole et faites chauffer à feux doux, sans faire bouillir, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Ajoutez alors le chocolat cassé en morceau et la gélatine essorée.

Retirez du feu et laissez refroidir.

Montez la crème liquide en chantilly bien ferme et incorporez-la délicatement à la préparation au chocolat, à l'aide d'une maryse.

Versez dans le cercle, sur la génoise et laissez prendre au réfrigérateur deux heures minimum.

LA MOUSSE A L'ORANGE

Ingrédients :

- 200 g de jus d'oranges filtré
- 40 g de sucre
- 15 cl de crème liquide entière
- 3 feuilles de gélatine

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole, chauffez le jus d'orange avec le sucre (sans le faire bouillir).

Ajoutez la gélatine ramollie et mélangez soigneusement. Laissez refroidir.

Montez la crème en chantilly et incorporez-la délicatement à la préparation.

Vérifiez que la mousse au chocolat soit bien prise avant de répartir la mousse à l'orange par dessus. Lissez la surface et laissez prendre au réfrigérateur deux heures minimum.

Attention, ne remplissez pas jusqu'à ras bord ! Il faut laisser un peu de place pour le miroir à l'orange.....

LE MIROIR A L'ORANGE

Ingrédients :

- 150 g de jus d'orange (filtré pour enlever la pulpe)
- 20 g de sucre en poudre
- 2 feuilles de gélatine

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froid.

Faites chauffer un peu de jus d'orange avec le sucre et ajoutez la gélatine essorée. Versez ce mélange dans le reste de jus d'orange puis versez sur la mousse à l'orange.

Avant de servir, retirez délicatement le cercle et terminez la décoration.