

Bavarois pomme caramel

<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/bavarois-pomme-caramel-319660> (modifié)

Pour 6 personnes

Pour la génoise (quantité pour 2 recettes):

- Recette Génoise « Atelier des Chefs » p29
- Sirop pour imbiber :
 - 100g sucre,
 - 80g eau,
 - rhum, (facultatif)
 - ébullition 5 minutes

Pommes confites :

- Pommes : 3

Pour la mousse au caramel :

- Sucre : 100 g
- Crème fleurette : 50 cl
- Beurre salé : 20 g
- Feuilles de gélatine : 3



Pour la décoration :

- Jus de pomme : 30 cl
- Feuilles de gélatine : 3
- Pommes (un peu)

Préchauffez le four à 200° C.

Préparer la génoise et l'imbiber.

Mousse caramel :

- Ensuite, réhydratez la gélatine dans de l'eau froide. Puis, faites un caramel à sec avec le sucre. Ajoutez 20 cl de crème préalablement chauffée, du beurre en dès puis la gélatine et remuez.
- Laissez tiédir jusqu'à ce que le caramel s'épaississe. Montez le reste de la crème chantilly et ajoutez la au caramel.
- Ajoutez la mousse au caramel sur la génoise (lisser bien) et réservez au frigo.

Décoration (pas nécessaire si la mousse au caramel et été bien lissée) :

- Faites chauffer 10 cl de jus de pomme.
- Pendant ce temps, mettez la gélatine à ramollir.
- Ajoutez la au jus de pomme chaud, puis le reste froid.
- Laissez refroidir et ajoutez sur le bavarois.