

BAVAROIS A LA CREME DE MARRON ET AU RHUM



Ingrédients pour 8 personnes :

50cl de lait, ½ gousse de vanille, 500g de crème de marron vanillée, 4c. à soupe de rhum, 6 jaunes d'œufs, 3c à soupe de sucre semoule, 6 feuilles de gélatine, 50cl de crème liquide très froide, 2 sachets de sucre vanillé, marrons glacés (facultatif) pour le décor.

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Oter la casserole du feu juste avant l'ébullition. Laisser infuser, à couvert, jusqu'à l'utilisation.

Dans une jatte, délayer la crème de marron avec le rhum. Réserver.

Dans une terrine, travailler les jaunes d'œufs et le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le lait, après avoir ôté la gousse de vanille. Transvaser le mélange dans une casserole et faire cuire à feu doux, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuiller. Retirer du feu.

Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, les essorer et les incorporer au mélange précédent, ainsi que la crème de marron au rhum. Laisser tiédir, en remuant de temps en temps.

Fouetter la crème en chantilly avec le sucre vanillé, puis l'incorporer délicatement à la préparation. Verser le mélange dans un moule rond de 26cm de diamètre chemisé de papier sulfurisé.

Réfrigérer 12 h.

Au moment de servir vous pouvez décorer avec des marrons glacés.



Quelques membres de la rédaction du petit journal venus fêter ce cinquantième numéro autour du gâteau.