

inspiration
VERCORS

Bavarois de fromage blanc à l'orange ganache au chocolat



Bavarois de fromage blanc à l'orange

ganache au chocolat

Mon panier

- 200 g de fromage blanc lissé
- 20 cl de jus d'orange
- 40 g de sucre roux
- Extrait de vanille ou gousses
- 16 mg d'agar-agar
- Zestes d'oranges
- 4 cl de ganache au chocolat
- Gingembre, cannelle



Préparation : ½ h
de préparation et 2 h au frigo
Cuisson : 10 minutes



4 personnes



Difficile

Aux fourneaux

Délayer le fromage blanc dans un cul de poule, réserver • Mettre à bouillir le jus d'orange, les zestes, la vanille et le sucre à feu doux • À mi-température (40°C) incorporer l'agar-agar en pluie en battant le mélange • Laisser frémir le mélange 3 min en surveillant l'ébullition (risque de débordement) • Couper le feu, laisser reposer 5 min et incorporer d'un coup le jus chaud au fromage blanc froid • Remuer rapidement avant de plaquer l'appareil tiède (40°C) dans le moule à bavarois (ou ramequins).

Mettre à refroidir le bavarois au frigo en évitant de le secouer autant que possible (phase de cristallisation de l'agar entre 40°C et 15°C).

Une fois refroidi et durci, démouler le bavarois si nécessaire et napper de ganache.

Décorer et servir froid.

Recette de Stéphane Brette
(Scop Paiza/traiteur bio/Fontaine) proposée
lors des ateliers « AST : une cuisine d'inspiration ».



isère
LE DÉPARTEMENT
www.isere.fr



Rhône-Alpes

