



Bavaoïse Batna

Ingredients

Biscuit

200g de broyés du poitou

80g de beurre

Mousse batna

4 jaunes d'oeuf

300g de lait

300g de crème liquide entière

150g de batna

1,5feuille de gélatine

Nappage batna

160g de crème liquide entière

120g de batna

1feuille de gélatine

Biscuit

- Pour un cercle de 20cm-

Faire fondre le beurre au micro onde

Mixer ensemble les broyés du poitou et le beurre.

Etaler au fond du cercle muni d'un rhodoïd en tassant bien et placer au frais 30 minutes

Mousse batna

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemble le lait et les batnas jusqu'à ce que les bonbons soient fondus

N'hésitez pas à mettre un petit coup de mixeur si besoin

Passer la préparation à l'aide d'une passoire pour enlever les éventuels bouts de bonbons récalcitrants

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Verser la préparation dans le cercle sur le biscuit

Mettre 1h au congélateur

Nappage batna

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemble la crème et les batnas jusqu'à ce que les bonbons soient fondus

N'hésitez pas à mettre un petit coup de mixeur si besoin

Passer la préparation à l'aide d'une passoire pour enlever les éventuels bouts de bonbons récalcitrants

Ajouter la gélatine essorée

Laisser refroidir.et verser sur la mousse dans le cercle

Mettre au frais 5h
