

N°518



# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



DESSERT

## Mini bavarois de yaourt à la framboise



Credit : T. Bryone - C. Herliédan / Centre Culinaire Contemporain



CERCLES  
CULINAIRES  
DE FRANCE

COURS DE CUISINE  
DE QUALITÉ DEPUIS 1994  
50 ÉCOLES HÔTELIÈRES  
AGRÉÉES  
150 PROFESSEURS  
DE CUISINE ASSOCIÉS

**NICOLAS**

## Pour 8 personnes

200 g de biscuits (spéculoos) | 80 g de beurre

Bavarois de yaourt

300 g de yaourt | 5 feuilles de gélatine | 10 cl de lait | 25 cl de crème liquide |

60 g de sucre | 3 oeufs

Coulis de framboise

250 g de framboises | 40 g de sucre | 3 feuilles de gélatine

**Préchauffer** le four à 180°C (th.6). **Sortir** le beurre du réfrigérateur quelques heures avant son utilisation afin qu'il ramollisse. Dans le bol d'un mixeur, **réunir** le beurre devenu mou et les biscuits. **Mixer**. **Répartir** la pâte obtenue au fond d'un moule (de préférence de forme carré). Bien **tasser**. **Placer** au frais.

**Pour le bavarois de yaourt :**

**Déposer** la gélatine dans un bol d'eau froide de manière à la faire ramollir. Dans une casserole, **réunir** le lait et le sucre. **Porter** à ébullition. Dans un saladier, **casser** et **déposer** les jaunes d'oeufs, les **battre**, **verser** progressivement et tout en fouettant le contenu de la casserole (le mélange doit

prendre du volume). **Laisser tiédir** et **ajouter** la gélatine essorée. **Fouetter** la crème énergiquement jusqu'à ce qu'elle tienne aux branches du fouet. **L'incorporer** délicatement avec le yaourt au mélange précédent. **Répartir** sur le biscuit en prenant soin de bien **lisser** la surface. **Placer** au frais.

**Pour le coulis de framboise :**

**Faire ramollir** la gélatine. **Mixer** les framboises avec le sucre. **Filtrer**, **faire chauffer** légèrement et incorporer la gélatine essorée. **Laisser tiédir** et **verser** sur le bavarois ferme. **Lisser** et **placer** au frais 3 heures. **Tailler** en parts de forme carrée et déguster !

## Le conseil de votre caviste :

Malard brut Cuvée Spéciale rosé, Champagne

- Nez : Typé d'écorces d'oranges, fumé.
- Bouche : Franc, profond, harmonieux, soyeux, élégant avec une finale fondante sur des bulles crémeuses.

## Pourquoi cette alliance ?

Pour ce dessert, il est conseillé de choisir un vin pétillant qui viendra équilibrer son acidité et de préférence rosé aux notes fruitées qui viendront rehausser le parfum de la framboise. La finale sur des bulles crémeuses permettra de tenir tête au sucré du bavarois.

Ce champagne accompagnera tout en douceur ce dessert.

## Et aussi :

Crémant de Bordeaux  
Brut Rosé premium,  
Jaillance



Retrouvez toutes les recettes des Cercles Culinaires de France sur [www.cercleculinaire.com](http://www.cercleculinaire.com)



Pour découvrir les épisodes de « la minute du Caviste » flashez ce QR code.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.