



Bavarois à la Boisson Rouge de Fleurs d'Hibiscus, Lait de Coco et fruits de saison

(A préparer la veille).

Ingrédients pour 2 desserts:

Pour le bavarois :

- ✿ 150ml de lait
- ✿ 150ml de lait de coco
- ✿ 1 feuille de gélatine alimentaire
- ✿ 5cl de boisson rouge
- ✿ 125gr de crème liquide
- ✿ 50 gr de sucre
- ✿ 4 jaunes d'œufs

Pour les fruits de saisons :

- ✿ 40gr de sucre
- ✿ 2cl de boisson rouge
- ✿ 150gr de fruits de saison

www.boissondecouleur.fr

Préparation :

Pour le sirop de boisson rouge, dissoudre le sucre dans 50ml d'eau, portez à ébullition, ajoutez les 2cl de boisson rouge. Laissez refroidir et versez le sirop sur les fruits de saison coupés en morceaux, réservez au frais.

Préparez les cercles à bavarois en les tapissant de film alimentaire. Réservez.

Réalisez une crème anglaise au lait de coco et à la boisson rouge. Faire bouillir le lait et le lait de coco. Eteignez, laissez refroidir, incorporez les 5cl de boisson rouge. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, versez une partie du lait en fouettant, puis remettre sur feu doux en ajoutant le restant de lait. Faire épaissir doucement en mélangeant continuellement.

Faire ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide. Quand la crème est prête, mettre la gélatine.

Remplir les cercles à bavarois avec cette préparation, et mettre au réfrigérateur pour durcissement. Egouttez les fruits de saison en récupérant le jus.

Le lendemain démoulez les cercles sur assiette à dessert ajoutez les fruits bien égouttés sur le dessus. Habillez le fond de l'assiette avec le jus des fruits de saison récupéré la veille.

(Décoration possible avec feuilles de menthe fraîche, et sucre glace).