Bavarois au chocolat

Préparation : 60 min
Cuisson : 18 min
Repos : 3 heures
Quantité : 8 personnes

Ingrédients

Pour la génoise :

- 180 g de farine
- 100 g de sucre
- 25 cl de lait de soja vanille (pour faire cailler)
- 3 cl d'huile
- 7 g de vinaigre de cidre
- 1 g de bicarbonate de soude
- ½ sachet de levure chimique

Pour la mousse :

- 30 g de sucre
- 20 cl de crème (végétale!)
- 200 g de chocolat
- 20 g de cacao en poudre
- 180 g d'aquafaba
- 2 g d'agar-agar

Pour le coulis :

- 20 g de sucre glace
- 10 g de margarine (végétale!)
- 5 cl de crème (végétale!)
- 120 g de chocolat

Préparation

Pour la génoise :
Préchauffer le four à 160°C.
Mettre le vinaigre de cidre dans le lait pour le faire cailler.
Mélanger la farine, le sucre, la levure et le bicarbonate de soude.
Ajouter l'huile au lait caillé puis ajouter les liquides aux solides.
Étaler la pâte dans un cercle.
Faire cuire pendant 18 min.

Pour la mousse :
Faire chauffer la crème, le cacao en poudre et le sucre.
Ajouter l'agar-agar.

Ajouter le chocolat.
Monter l'aquafaba en neige
Ajouter l'aquafaba au mélange.

Couper le haut de la génoise pour avoir une surface plane.
Étaler la mousse sur la génoise.
Laisser prendre au frais pendant au moins 2 heures.

Pour le coulis :
Faire chauffer la crème, la margarine et le sucre glace.
Ajouter le chocolat.

Étaler le coulis sur la mousse.
Laisser prendre au frais pendant au moins 1 heure.
Conserver au frais.

Catégorie : Entremets

Samedi 20 avril 2019

mimmydou.fr