

Bavarois au Patidou



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 30 mn

Ingrédients pour 12 personnes :

2 kg de Patidous

250 gr de sucre en poudre

1 grosse noix de beurre

18 feuilles de gélatine

75 cl de crème fraîche liquide très froide

15 cuil. à soupe de sucre en poudre

2 sachets de sucre vanillé

Préparation:

Lavez, épluchez, épépinez et coupez les Patidous en gros morceaux et ajoutez le sucre en poudre.

Faites cuire le tout à sec avec le beurre et couvrez.

Passez l'ensemble au tamis très fin.

Trempez la gélatine dans de l'eau et ajoutez la pulpe chaude.

Laissez refroidir.

Montez la crème en chantilly avec le sucre en poudre et le sucre vanillé.

Incorporez la pulpe tiède et versez la préparation dans un moule que vous laisserez au réfrigérateur plusieurs heures.

Servez froid.

Astuce: Vous pouvez agrémenter votre bavarois de coulis de framboises ou d'abricots.

Vous pouvez également orner votre gâteau de petits morceaux d'abricots frais ou secs.

Bavarois au Patidou
