

Bavarois Vanille et Spéculoos

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 h 45 min

Ingrédients:

- BISCUITS SABLÉS	200 g
- BEURRE DE CUISSON	80 g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	80 g
- LAIT	250 ml
- CREME FRAICHE	250 ml
- GELATINE	6 g (3 feuilles)
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	80 g
- LANGUE DE CHAT (BISCUITS)	



Recette:

- Réduire les sablés en poudre.
- Faites fondre le beurre doucement au micro-onde.
- Mélangez le beurre et les sablés écrasés.
- Dans le moule à manquer recouvert d'un papier sulfurisé, étalez la pâte formée avec le dos d'une cuillère. Réservez au frigo.
- Placez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Confectionnez une crème anglaise en mélangeant les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Faites bouillir le lait et incorporez-le doucement à ce mélange. Réchauffez légèrement (sans bouillir) et continuez à fouetter quelques minutes. Ajoutez la gélatine égouttée. Faites refroidir le tout rapidement au congélateur (15 – 20 minutes).
- Pendant ce temps, battez fermement la crème fraîche.
- Incorporez-la à la crème anglaise refroidie.
- Séparez cette crème en 2. Dans la première partie, incorporez les 8/10 des spéculoos écrasés.
- Dans l'autre, ajoutez la vanille.
- Versez sur le biscuit, saupoudrez du reste de spéculoos et réservez au moins 2 heures au frigo.
- Démoulez le gâteau et masquez le pourtour avec des langues de chat.