

## Bavarois au café

**Pour 6 personnes:** 6 jaunes d'œufs; 200 g de sucre en poudre; 5 dl de lait; 2 cuillerées à soupe d'extrait de café; 15 g de gélatine en feuille; 250 g de crème très fraîche; 2 cuillerées à soupe de lait froid; 1 cuillerée à soupe de glace pilée.

Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre dans une terrine et battez au fouet jusqu'à ce que vous obteniez une crème bien lisse, délayez-la avec le lait chaud. Ajoutez l'extrait de café.

Versez dans une casserole à fond épais, cuisez sur feu très doux sans cesser de remuer et en évitant l'ébullition avec le plus grand soin.

Retirez la casserole du feu dès que la mousse a disparu à la surface de la crème. Continuez de remuer la crème devenue lisse et plongez rapidement le fond de la casserole dans un récipient d'eau froide pour arrêter la cuisson.

Trempez rapidement les feuilles de gélatine dans de l'eau tiède pour les ramollir. Egouttez-les puis ajou-

tez-les à la crème chaude. Mélangez bien pour les faire dissoudre et laissez refroidir.

Délayez la crème fraîche avec le lait et la glace pilée, battez au fouet jusqu'à consistance de chantilly. Incorporez-la ensuite à la crème au café froid mais encore liquide. Versez dans un moule à bord haut (moule à charlotte) légèrement huilé. Portez le bavarois au réfrigérateur et laissez-y plusieurs heures pour qu'il se solidifie.

Pour démouler, posez le plat de service sur le bavarois et retournez le tout. Pour l'aider à se décoller, frottez le fond et le bord du moule avec un torchon trempé dans de l'eau très chaude. Il peut être long à descendre, mais c'est normal. Servez avec une sauce au chocolat chaude ou de la crème chantilly et des gaufrettes sèches.