

**Bavarois Chocolat/Cannelle et Menthe**

**Recette pour 4 cercles individuels :**     
  
**Miettes de boudoirs :**     
  
  - 20g de beurre  
  - 20 boudoirs  
  
  Préparation :  
  
  Mixer les boudoirs  
  Fondre le beurre au micro onde et mélanger   
  Verser le tout dans le fond des moules et aplanir  
  Placer au frais  
  
[](http://storage.canalblog.com/22/37/629159/57063999.jpg)

**Mousse chocolat noir/cannelle :**  
      
  - 20 cl de crème liquide à 30%  
  - 1 demi sachet de fix chantilly  
  - 100g de chocolat noir  
  - 40ml de lait  
  - 2 CC de cannelle en poudre  
      
    Préparation :  
      
  Faire fondre le chocolat avec le lait  
  Bien mélanger  
  Ajouter la cannelle et mélanger  
  Monter la crème en chantilly avec le fixateur  
  Mélanger le tout à la maryse  
  Verser sur les miettes de boudoirs  
  Placer au frais pendant 3h

**Astuce : "La chantilly doit être à peine ferme, dès que des picots se forment, arrêter ... la mousse n'en sera que plus onctueuse"**

[](http://storage.canalblog.com/51/76/629159/57064057.jpg)    [](http://storage.canalblog.com/86/04/629159/57064133.jpg)  
  
[](http://storage.canalblog.com/18/34/629159/57064229.jpg)

**Mousse à la menthe :**  
  
  - 10cl de crème liquide à 30%  
  - 4 CS de sirop de menthe  
- 50g de chocolat blanc  
  - du colorant vert  
  - 1 demi sachet de gélatine ou 1 feuille  
  
Préparation :     
  
  Monter la crème en chantilly très ferme  
  Faire fondre le chocolat blanc avec le sirop de menthe  
  Ajouter la gélatine et le colorant  
  Bien mélanger  
  Verser sur la chantilly  
  Mélanger  
  Verser sur la mousse chocolat/cannelle  
  Placer au frais pendant 3h

[](http://storage.canalblog.com/18/37/629159/57064331.jpg)    [](http://storage.canalblog.com/21/00/629159/57064505.jpg)

**Miroir au chocolat :**  
  
- 50g de chocolat noir  
- 3 CS de lait froid  
  
Préparation :  
  
Faire fondre le chocolat avec le lait  
Bien mélanger  
Verser sur la mousse de menthe  
Placer au frais pendant 1h

[](http://storage.canalblog.com/70/58/629159/57064564.jpg)    [](http://storage.canalblog.com/00/20/629159/57064602.jpg)  
  
[](http://storage.canalblog.com/52/61/629159/57064667.jpg)

**Décorer selon vos goûts, ici en chocolat noir**

[](http://storage.canalblog.com/37/21/629159/57065188.jpg)