

**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



**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"**

    



**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

    

**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

    



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

