

Bavarois à la myrtille

Ingrédients

450 ml de purée de myrtilles

14 gr de gélatine

200 gr de fromage blanc

125 gr de sucre glace

150 ml de crème liquide froide

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide

Prélever un peu de purée de myrtilles et la faire chauffer

Y dissoudre la gélatine essorée

Dans un saladier mélanger le fromage blanc, le sucre et la purée de myrtilles restante

Ajouter la purée myrtilles/gélatine

Monter en chantilly la crème

Y incorporer la préparation précédente

Verser dans le moule ou empreintes de votre choix perso bavarois Demarle

Mettre au frais pendant minimum 4 h



<http://atablecheznatt.canalblog.com>