

# Bavarois poire - Mousse chocolat

Isabelle Delauvaux

## A/ INGREDIENTS

### 1/ Mousse chocolat

1/2 l crème fraîche (CF)  
300 gr chocolat fondant  
sucre

### 2/ Bavarois poires

1kg de purée de fruit ici poires (Bruyere - Naninne)  
1 l crème fraîche 40%MG  
sucre

## B/ PROCEDE

1/ Fondre le chocolat dans 1/3 de crème fraîche  
Ajouter le reste de crème fraîche battue en chantilly au mélange  
chocolat-CF refroidi

2/ Le lendemain, faire fondre au bain marie la purée de fruit  
Ajouter la CF battue en chantilly

Dresser la mousse dans un moule (qui se démonte facilement); laisser prendre  
au frigo ou congélateur (par grande chaleur).

Le lendemain, faire le bavarois et le vider sur la préparation mousse;  
remettre au frigo ou congél.

Pour la déco, selon votre inspiration !!!