Bavarois vanille chocolat

***Préparation : minutes***

***Repos : 30 minutes + 6 heures***

***Ingrédients pour 3/4 personnes (ou 1 petit moule à cake)***

- 80g de chocolat

- 2 cuillères à café de vanille

- 3 feuilles de gélatine

- 25cl de crème liquide entière

- 250g de crème anglaise de bonne qualité

- un paquet de crêpes gavottes

- 1 cuillère à soupe de sucre glace

**Préparation :**

Trempez les 3 feuilles de gélatine dans de l'eau bien froide.

Chauffer la crème anglaise sur feu doux dans une casserole. Déposer dans un bol et ajoutez-y la gélatine bien essorée. Remuer pour dissoudre.

Plongez le bol dans un autre bol rempli de glaçons (ou de l'eau très froide) et remuer énergiquement jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.

Monter la crème liquide entière très froide (mettre au congélateur un peu avant) en chantilly. A la fin verser une cuillère à soupe de sucre glace. Incorporer au mélange précédent en soulevant très délicatement.

Faire fondre le chocolat au bain marie. Ajouter la moitié de la préparation chantilly/crème anglaise avec le chocolat et mélanger.

Dans un autre récipient, déposer la reste de la crème et verser deux pincée de vanille en poudre.

Verser la préparation au chocolat dans un moule à cake et mettre au frais pour 30 minutes au moins (le temps que la crème prenne bien).

Pendant ce temps, écraser les crêpes gavottes.

Quand les 30 minutes sont écoulées, sortir le plat du frigo, déposer sur la crème au chocolat des miettes de crêpes gavottes et recouvrir de la crème à la vanille.

Mettre au frais pour 6 heures au moins.

Déguster frais avec de petits biscuits.