# Bavarois batna

| Ingredients |
|---|
| Biscuit |
| 200g de broyés du poitou |
| 80g de beurre |
| Mousse batna |
| 4 jaunes d'oeuf |
| 300g de lait |
| 150g de batna |
| 300g de crème liquide entière |
| 1,5feuille de gélatine |
| Nappage batna |
| 160g de crème liquide entière |
| 120g de batna |
| 1feuille de gélatine |

## Biscuit

- Pour un cercle de 20cm -

Mettre le beurre 2 minutes/70C/vitesse 2

Ajouter les broys du poitou dans le bol 25s/vitesse 4

Étaler en tassant bien  l'intrieur d'un cercle avec rhodoïd et mettre au frais 30 minutes

## Mousse batna

Mettre la glatine  tremper dans de l'eau froide

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et les batnas 6min/80C/vitesse 2,5

Passer la prparation  l'aide d'une passoire pour enlever les ventuels bouts de bonbons rcalcitrants

Remettre la prparation dans le bol

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte  la prparation prcdente en 3 fois.

Verser la prparation dans le cercle sur le biscuit

Mettre 1h au conglateur

## Nappage batna

Mettre la glatine  tremper dans de l'eau froide

Dans le bol mettre la crme et les batnas 5 minutes/80C/vitesse 2,5

Passer la prparation  l'aide d'une passoire pour enlever les ventuels bouts de bonbons rcalcitrants

Remettre la prparation dans le bol

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.et verser sur la mousse dans le cercle

Mettre au frais 5h

---