

# Bavarois au Patidou

---



---

**Temps de préparation :** 30 minutes

**Temps de cuisson :** 30 minutes

## **Ingrédients pour 12 personnes :**

- 2 kg de Patidou
- 250 gr de sucre en poudre
- 1 grosse noix de beurre
- 18 feuilles de gélatine
- 75 cl de crème fraîche liquide très froide
- 15 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé

## **Préparation :**

1. Lavez, épluchez, épépinez et coupez les patidous en gros morceaux et ajoutez le sucre en poudre
2. Faites cuire le tout à sec avec le beurre et couvrez
3. Passez l'ensemble au tamis très fin
4. Trempez la gélatine dans de l'eau et ajoutez la pulpe chaude
5. Laissez refroidir
6. Montez la crème en chantilly avec le sucre en poudre et le sucre vanillé
7. Incorporez la pulpe tiède et versez la préparation dans un moule que vous laisserez au réfrigérateur plusieurs heures
8. Servez froid

Astuce: Vous pouvez agrémenter votre bavarois de coulis de framboises ou d'abricots. Vous pouvez également orner votre gâteau de petits morceaux d'abricots frais ou secs.