

## Bavarois de Noël

### **Ingrédients :** (pour un moule de 25 cm de diamètre)

- 800 ml de lait d'amandes
- 3 gousses de vanille
- 6 gr d'agar-agar
- 3 cas légèrement bombée d'arrow-root
- 200 ml de crème d'amandes liquide
- 400 gr de purée de châtaignes non sucrée
- 200 ml de nectar de coco (ou de sirop de riz / ou de malt d'orge)
- 3 cas d'hydrolat de cannelle (j'utilise celle d'Aromazone)
- *Optionnel & selon les goûts de chacun :* on peut l'enrichir d'un à 2 cac de cacao cru, lucuma ou caroube du Pérou, ces 3 notes se mariant à la perfection avec cette recette.
- *Pour la décoration / topping :* éclats de noisettes torréfiées, éclats de beurre de coco, éclats de cacao cru, brisures de marrons glacés, etc.

### **Préparation :**

1. Faites chauffer environ 5 minutes le lait d'amandes à feu moyen avec les 3 gousses de vanille découpée en deux dans le sens de la longueur : les grains de vanille s'épanouiront au contact de lait végétal chaud, et il sera plus facile de les ôter avec la pointe d'un couteau.
2. Pendant ce temps : diluez l'agar-agar & l'arrow-root dans 100 ml de lait d'amandes.
3. Augmentez ensuite le feu au maximum (en couvrant la casserole) : on doit atteindre une température minimale de 80°C avant de verser l'agar-agar pour que le pouvoir gélifiant de celui-ci soit activé.
4. Aux premiers frémissements du lait : diminuez très légèrement la puissance du feu, et versez alors l'agar-agar & l'arrow-root dilués dans le lait d'amandes.  
Laissez chauffer le lait / agar-agar environ 30 secondes en veillant à remuer constamment.
5. Baissez le feu au minimum, retirez les 3 gousses, prélevez les grains de vanille avec la pointe d'un couteau (ou le dos d'une cuillère), et versez ses grains dans le lait.
6. Ajoutez la crème d'amandes liquide, la purée de châtaignes (non sucrée), le sucrant liquide, ainsi que l'hydrolat de cannelle & les farines surnaturelles si vous avez opter pour parfumer votre bavarois avec (cacao cru, lucuma ou caroube du Pérou).
7. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
8. Versez dans le moule à bavarois, et laissez prendre au minimum 12 heures au réfrigérateur.
9. Démoulez ensuite délicatement le bavarois sur une grande assiette à service, et décorez avec les toppings de votre choix : éclats de noisettes torréfiées, éclats de beurre de coco, éclats de cacao cru, brisures de marrons glacés, etc.