Mousse bavaroise vanille

Crème anglaise :

Crème entière	50g
Lait entier	50g
Vanille	1 gousse
Jaunes d'œufs	35g (2)
Sucre en poudre	25g
Gélatine	1.25 feuille

Crème montée :

Crème entière froide 140g

1. Dans une casserole, mettre le lait, la crème et la gousse de vanille raclée et les grains. Porter à ébullition puis couper le feu et laisser infuser une heure à couvert.
2. Dans un récipient rempli d'eau froide mettre là gélatine à ramollir.
3. Blanchir les oeufs avec le sucre en les battant au fouet.
4. remettre à chauffer le premier appareil vanillé à 80° max, puis le verser sur les oeufs blanchis en remuant sans cesse.
4. Faire chauffer le mélange obtenu à une température de 82° à 84°. Arrêter le feu et si besoin mixer l'appareil au mixeur plongeant. Ajouter la gélatine égouttée. Laisser refroidir jusqu'à 35° environ.
5. Dans le bol d'un robot, faire monter la crème froide. Verser en 3 fois la crème anglaise refroidie en mélangeant. La mousse est prête à être pochée. (attention elle fige vite)