

## Bavarois printanier aux fruits rouges

### INGRÉDIENTS

- 800ml de lait végétal (riz)
- 2 gousses de vanille
- 4g d'agar-agar
- 4 cas d'arrow-root
- 200ml de crème de riz liquide
- 200ml de sirop de riz
- 3 cas d'hydrolat de rose
- 300g de fraises ou autres fruits rouges
- Optionnel : 1 cas de lucuma en poudre + 1 cas de maïs mauve
- Pour la décoration / topping : graines de tournesol, pollen frais, açai, groseilles

### PRÉPARATION

1. Dans une casserole, versez le lait de riz, les gousses de vanille et faites chauffer 5 minutes à feu vif.
2. Pendant ce temps : à l'aide d'une fourchette, dans un bol, diluez l'agar-agar et l'arrow-root.
3. Versez l'agar-agar et l'arrow-root dilués dans la casserole et 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 laissez chauffer le lait / agar-agar environ 30 secondes en veillant à remuer constamment.
5. Baissez le feu au minimum, retirez les gousses de vanille, 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 de riz liquide, les fraises (ou autre fruit rouge), le sucrant liquide, ainsi que l'hydrolat de rose (et la lucuma + maïs mauve si vous en utilisez).
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 : pollen frais, açai, groseilles, graines de tournesol, etc.

### Variantes

Car nous sommes tous différents (goûts, habitudes ou intolérances), voici quelques variantes :

- **Lait et crème végétale** : parmi les laits végétaux, le lait / la crème de riz sont les plus délicats, aériens et légers ! Parfait pour le printemps. Bien sûr, on peut essayer de remplacer par d'autres : lait de millet + crème de cajou, lait d'amande + crème d'amande, etc.
- **Sucrants** : pour se « fondre » au mieux dans le bavarois, vaut mieux utiliser un sucrant liquide ! Vu que le printemps est à l'honneur, pour faire rimer la couleur, on choisit un sucrant de couleur claire : miel délicat et clair, sirop de riz. On peut aussi utiliser des sucraants liquides plus foncés (miels foncés, nectar de coco, sirop d'érable...), mais attention à la couleur qui virera au foncé aussi !
- **Hydrolat** : il existe plusieurs variétés de roses qu'on peut trouver en hydrolat. Tout est une question de goût ! On peut remplacer la rose par de la lavande ou de la verveine.
- **Fruits rouges** : fraises, framboises, myrtilles (ou bleuets pour nos amis canadiens), cassis, mûres, groseilles : tout est permis selon nos goûts et les étals de nos marchés du moment !