

# Bavarois au fromage – au Gruyère et Parmesan Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



## Ingrédients

80 g [Gruyère](#) râpé  
80 g Parmesan Reggiano [râpé](#)  
4 jaunes d'oeuf  
75 cl lait bouilli  
150 g crème fouettée  
1/8 feuille de gélatine  
sel, poivre,  
muscade

## Préparation

Dans une casserole avec les oeufs et le lait bouillant, battez une crème anglaise, incorporez le fromage râpé. Assaisonnez au goût, sel, poivre, muscade. Versez dans une terrine en filtrant au tamis ou à l'étamine. Ajoutez un peu de gélatine fondue. Laissez tiédir. Avant la prise, incorporez la crème fouettée. Emplissez un moule à bavaroise ou des moules à darioles. Rangez au froid durant 2 heures.