

# BAVAROIS À LA VIOLETTE

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 35 minutes**

## Ingrédients:

- MADELEINE	8 à 10
- SIROP DE VIOLETTE	1 dl
- RHUM	1 à 2 c à soupe
- CREME FRAICHE	300 ml
- SUCRE SEMOULE	50 g
- GELATINE	5 feuilles
- CITRON(S) VERT(S)	1



## Recette:

- Râpez le zeste du citron vert et portez-le à ébullition dans un peu d'eau bouillante pendant 1 minute. Egouttez et réservez.
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide.
- Fouettez la crème fraîche en chantilly bien ferme (au robot).
- Dans un caquelon, placez le sirop de violette avec le sucre semoule et le jus du citron vert. Portez à ébullition pour faire fondre entièrement le sucre.
- Egouttez les feuilles de gélatine puis ajoutez-les dans le caquelon afin de les faire complètement fondre. Laissez refroidir.
- Ensuite, incorporez le mélange à la violette à la crème chantilly. Homogénéisez bien le tout.
- Filmez un moule à l'aide d'un film plastique. Déposez dans le fond les madeleines, arrosez-les de Rhum puis nappez de crème à la violette. Placez au frigo pendant au moins 4 heures.

## Remarque:

Repos au frigo pendant 4 heures