

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso adaptée au Thermomix.

Verrine mousse banane, gelée de fraise sur lit de chocolat et éclats de nougat

Jeu de textures pour verrines colorées...mousse, gelée, coulis. Les parfums se superposent : Chocolat-banane-fraise-nougat.



Pour 4 verrines

2 bananes
500 g de fraises
2 citrons
250 g de mascarpone
2 yaourts nature
10 g de sucre roux
+/- 20 g de sucre semoule
160 g de chocolat noir pâtissier
20 g de crème liquide allégée
2 feuilles de gélatine
2 g d'agar-agar
Quelques éclats de nougat

Mousse à la banane

Dans une poêle, faites chauffer les rondelles de banane avec le sucre roux et le jus de citron pendant 5 min...à feu doux.

Mettre 2 feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau froide. Les laisser environ 10 min. Vider l'eau et récupérer les feuilles toutes molles (à mettre dans le TM).

Dans le bol du TM

Verser le contenu de la poêle + les feuilles de gélatine ramollies + le mascarpone + les yaourts
Mixer en purée 30 sec VIT 10. Il ne faut plus de grumeaux. A réserver.

Sauce au chocolat

Rincer le bol du TM

Faire chauffer 60 g de chocolat + la crème, jusqu'à la fonte complète du chocolat **quelques minutes à 37°C VIT 2**. Vous obtenez une sauce chocolat.

Dans chaque verrine, déposer une cuillère à café de cette sauce au chocolat, bien répartie au fond, sur environ 1 cm.

Ajouter la mousse à la banane, en quantité égale pour chaque récipient. Laisser refroidir.

Gelée de fraise

Dans le bol du TM nettoyé

Verser les fraises + le jus d'un citron + un peu de sucre (à votre convenance) + l'agar-agar. Mettre le bouchon sur le couvercle.

Mixer d'abord 30 sec VIT 10 pour réduire le tout en coulis.

Régler 7 min à 90° VIT 5.

Le verser dans les verrines sur la mousse à la banane.

Laisser le tout refroidir à température ambiante puis au frigo pendant environ 1 h afin que ce coulis de fruit gélifie.

Chocolat fondu

Dans le bol du TM nettoyé

Mettre 100 g de chocolat noir dessert + 1 CS d'eau. Faire fondre **quelques minutes à 37°C VIT 2**. La préparation doit être bien lisse, sans grumeaux.

Superposition finale

Verser ce chocolat fondu sur la gelée de fraise légèrement prise. Il ne vous reste plus qu'à le parsemer d'éclats de nougat.

Servir aussitôt...!!!