

Délice de banane et son coulis de chocolat

Préparation 20 mn

Cuisson 5 mn

Réfrigération 5 h minimum

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 bananes

Lait

25 g de beurre

100 g de chocolat noir

40 g de sucre

2 feuilles de gélatine

30 cl de crème liquide

4 brins de menthe

le jus d'1/2 citron

Cointreau

Perles de chocolat croustillantes

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Mixer 2 bananes avec le jus de citron.

Faire frémir 5 cl de Cointreau avec le sucre et y dissoudre la gélatine égouttée. Mélanger le tout avec la purée de banane.

Fouetter 25 cl de crème liquide très froide en chantilly et l'incorporer en 2 ou 3 fois à la préparation précédente.

Mettre 4 cercles sur un plateau recouvert de papier film et les remplir de la mousse à la banane. Egaliser la surface. Mettre au frigo 5 h minimum.

Faire fondre le chocolat avec les 5 cl de crème restante et 5 cl de lait.

Rajouter du lait jusqu'à obtention de la bonne consistance du coulis.

Réserver.

Couper les 2 bananes restantes en rondelles. Dans une poêle faire fondre le beurre et mettre à revenir les rondelles de bananes saupoudrées d'un peu de sucre. Avant qu'elles ne soient complètement cuites les arroser de Cointreau et flamber. Surtout penser à arrêter la hotte aspirante avant de faire flamber!

A ce stade vous pouvez tout laisser en attente.

Au moment du service, démouler les cercles posés sur les assiettes en vous aidant d'un sèche-cheveux . Pour cela tiédir tout le tour des cercles qui se retireront alors facilement. Décorer le dessus des entremets avec les rondelles de bananes. Entourer de coulis de chocolat et mettre des feuilles de menthe pour la déco et des perles de chocolat. Vous pouvez aussi mettre des gouttes de crème dans le coulis, gouttes que vous tirerez avec une pique en bois pour faire un motif.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>