

Rituel gourmand #17

Verrines Banana Split

INGRÉDIENTS

Recette pour les Verrines Banana Split

Crumble cacao

Cassonade 35g
Farine 16g
Cacao en poudre 16g
Poudre d'amandes 35g
Beurre 1/2 sel 35g

Crémeux chocolat noir

Crème 100 g
Lait 110 g
Jaunes d'oeufs 44 g
Sucre 22 g
Chocolat noir 70% 100 g

Onctueux bananes

Lait 20g
Bananes mûres 125g
Gélatine 1/4 feuille
Chocolat Blanc 35 g
Crème liquide froide 175 g

Bananes rôties

Cassonade 70 g
Bananes 3

RECETTE

Pour 6 verrines de 20cl.

Crumble cacao :

Mettre tous les ingrédients dans un saladier avec le beurre coupé en dés. Malaxer jusqu'à ce que cela commence à former une pâte. Détailler des grains irréguliers d'environ 1cm d'épaisseur et les répartir sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson. Cuire à four chaud à chaleur tournante à 160°C pendant 9 minutes.

Crémeux Chocolat Noir :

Bouillir le lait et la crème.

Mélanger les jaunes et le sucre.

Verser le liquide chaud sur le mélange jaunes/sucre en remuant au fouet.

Remettre l'ensemble dans la casserole et cuire à la nappe avec une spatule en formant des 8 dans le fond de la casserole jusqu'à atteindre 82°C ou ressentir un frémissement dans la spatule.

Arrêtez la cuisson immédiatement

Verser un premier tiers de la crème anglaise sur le chocolat et remuer.

Ajouter un second tiers en remuant.

Terminer par le dernier tiers.

Verser dans les verrines sur 1 à 2cm d'épaisseur suivant les verrines.

Mettre immédiatement au réfrigérateur.

Onctueux Bananes :

Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 10 minutes.

Bouillir le lait et ajouter la gélatine.

Fondre préalablement le chocolat blanc.

Verser le liquide en 3 fois sur le chocolat fondu tout en remuant.

Puis écraser la banane épluchée à la fourchette.

Ajouter la banane écrasée dans la ganache au chocolat blanc et remuer avec un fouet.

Monter la crème froide au fouet au batteur pour obtenir une texture ferme mais souple comme une mousse à raser.

Incorporer délicatement au fouet la crème fouettée dans le ganache à la banane jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Verser sur 3 à 4 cm dans les verrines sur le crémeux.

Mettre rapidement au réfrigérateur pour 2h.

Bananes rôties :

Eplucher les bananes et couper des tronçons de 2cm d'épaisseur.

Dans une poêle chaude, verser toute la cassonade.

Laisser caraméliser et couper le feu.

Déposer les bananes dans le caramel et laisser cuire à feu doux pendant 1 minute.

Le caramel va durcir puis refondre légèrement, à ce moment-là, il faut retourner les bananes pour caraméliser la seconde face.

Laisser cuire quelques instants et débarrasser délicatement les tronçons de banane caramélisés sans les écraser.

Au moment de servir, déposer des éclats de crumble cacao cuits puis des morceaux de bananes caramélisées ou réaliser une brochette avec 3 tronçons de bananes caramélisées et déposez la brochette sur le verre.

