

Croustillant de bananes mignonnes au chocolat

Pour 6 personnes

Préparation

20 mn

Cuisson

1 mn

Réfrigération

2 h

Ingrédients

Mousse au chocolat

100 g de chocolat noir
1 c. à soupe de lait frais
5 cl de crème fraîche liquide
10 g de beurre
2 œufs entiers
1 c. à soupe de sucre semoule

Croustillants

4 feuilles de brick
50 g de beurre
3 c. à soupe de sucre glace

Bananes

4 bananes mignonnes
1 jus de citron
25 g de beurre
2 c. à soupe de sucre semoule

Décoration

Sucre glace
Feuille de menthe

Quel vin servir ?

Porto ou Muscat de Rivesaltes

La mousse au chocolat

Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème. Cassez le chocolat en petits morceaux dans un bol. Versez le liquide bouillant sur le chocolat en mélangeant jusqu'à ce que le résultat soit bien homogène. Le chocolat doit être complètement fondu. Coupez le beurre en petits morceaux et incorporez-le au chocolat.

Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les blancs en neige avec une pincée de sel, ajoutez le sucre au bout d'une minute, puis les jaunes d'œufs quelques secondes avant d'arrêter le batteur.

Incorporez le quart des blancs au chocolat en mélangeant bien. Puis versez le reste des blancs en mélangeant délicatement à l'aide d'une spatule. Réservez quelques heures au réfrigérateur.

Les croustillants

Préchauffez le four à 200° C (th 6-7). Faites fondre le beurre. Découpez des cercles de 8 cm de diamètre dans les feuilles de brick. Badigeonnez-les de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Saupoudrez de sucre glace. Disposez-les sur une plaque revêtue d'une feuille de papier sulfurisé. Enfourez et laissez cuire quelques instants jusqu'à ce que les croustillants aient une belle couleur caramélisée. Retirez du four, réservez.

Les bananes

Epluchez les bananes, découpez en biais des rondelles pas trop épaisses. Arrosez-les de jus de citron pour éviter qu'elles ne noircissent. Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez les bananes et le sucre et faites cuire 30 secondes de chaque côté.

Présentation

Déposez un croustillant au centre de l'assiette, garnissez des tranches de bananes puis couvrez d'un croustillant. Ajoutez une cuillerée de mousse au chocolat puis recouvrez d'un second croustillant. Décorez d'un peu de sucre glace et d'une feuille de menthe.

* SAVEURS MÉTISSÉES

La banane mignonne apporte une texture à la fois dense et contrastée. L'harmonie des saveurs avec le chocolat est à son apogée.

Notes du chef

- Les feuilles de brick noircissent rapidement si elles sont trop cuites. Vérifiez régulièrement leur cuisson.

