

Autres desserts aux fruits

Bananes caramélisées au chalumeau



36 min **30 min** **6 min** **0** **326**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce chocolat

- 1 Mettre la gélatine à tremper dans un saladier d'eau froide.
- 2 Verser dans une casserole l'eau, la crème et le sucre en poudre et chauffer le mélange afin de le porter à ébullition.
- 3 Le retirer du feu immédiatement après ébullition.
- 4 Essorer la gélatine en la pressant dans les mains, l'ajouter dans la casserole puis fouetter pour bien mélanger le tout.
- 5 Terminer la sauce en ajoutant le cacao en poudre et la garder à température ambiante.

Étape 2

Préparation des bananes

- 1 Peler les bananes et les poser sur la planche à découper.
- 2 Avec le couteau d'office, les couper en deux moitiés bien égales dans le sens de la longueur et couper en biais une extrémité de chaque moitié.
- 3 Les déposer sur une assiette face intérieure vers soi et

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les bananes caramélisées

4 **Banane(s)**
1 **Sucre roux**

Ingrédients pour la sauce chocolat

50 g **Cacao en poudre**
8 cl **Crème liquide (fleurette)**
7 cl **Eau**
125 g **Sucre semoule**
5 g **Feuille de gélatine**

Dressage

1 **Glace à la banane**
1 **Cacao en poudre**
1 **Sucre glace**

les saupoudrer de sucre roux sur toute la surface.

- 4 Caraméliser le sucre à l'aide du chalumeau afin de lui donner une belle couleur.

Étape 3

Dressage

- 1 Saupoudrer de cacao la moitié des surfaces caramélisées des bananes.
- 2 Sortir la glace du congélateur et préparer un pot d'eau chaude avec une cuillère à soupe dedans.
- 3 Dresser sur assiette deux moitiés de bananes en les faisant se chevaucher.
- 4 A l'aide de la cuillère à soupe trempée dans l'eau chaude, réaliser des quenelles et les déposer sur assiette.
- 5 Pour faire tenir les quenelles ou les boules de glace sur une assiette, déposer en dessous quelques brisures de biscuits ou de sablés.
- 6 Dresser la sauce chocolat à côté de la glace.
- 7 La refaire chauffer légèrement si nécessaire.
- 8 Terminer en saupoudrant légèrement l'assiette de sucre glace en s'aidant d'une passette.