



## BANANA'S MOUSS'



Pour 6 verrines de taille moyenne :

**La mousse de bananes** : 4 bananes bien mûres, 1cs de jus de citron, 3cs de sucre en poudre, 25cl de crème fleurette, 30g de sucre.

**Version Mercotte** : le jus de 2 fruits de la passion, et le sucre diminué de moitié à chaque fois.

Dans un robot mixez les bananes, le sucre, le jus de citron, 1 glaçon - et le jus de passion si nécessaire-. Montez la crème en chantilly, sucrez-la éventuellement, et incorporez-la délicatement à la purée de banane pour obtenir une mousse légère et onctueuse

**La gelée au rhum vieux** : 20cl d'eau, 50g de sucre, 2 feuilles de gélatine, 3cs de rhum vieux. Faites bouillir l'eau et le sucre. Hors du feu ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans beaucoup d'eau froide et essorée, puis le rhum. Mélangez le tout et répartissez dans les verrines. Laissez prendre au réfrigérateur 1heure minimum.

**Les bananes poêlées** : 3 bananes, 15g de beurre, 3cs de sucre, 80g de cacahuètes non salées et décortiquées - ou des éclats de noisettes-

Concassez grossièrement les cacahuètes avec le fond d'une casserole. Coupez les bananes en dés réguliers. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, ajoutez le sucre et les dés de bananes. Laissez caraméliser 3min puis ajoutez les cacahuètes. Poursuivez la cuisson 1min environ en prenant soin de ne pas écraser les bananes. Laissez refroidir à T° ambiante.

**La finition** : Déposez les dés de bananes sur la gelée, ajoutez une boule de glace au rhum -ou à la vanille- puis recouvrez de la mousse de bananes. Décorez éventuellement.

