



CLAFOUTIS AUX BANANES CHANTILLY CHOCOLAT SAUCE PASSION



Pour 6 à 8 personnes

La pâte à clafoutis : 100g de beurre pommade, 150g de sucre semoule, 100g d'œufs, 15g de jaune d'œuf, 150g de poudre d'amande, 20g de fécule de maïs ou de pomme de terre, 125g soit 125ml de crème fleurette à 35% MG.

Dans la cuve du robot équipé du fouet ou tout simplement dans un cul de poule, crémier le beurre et le sucre. Ajouter les œufs un à un puis le jaune et mélanger pour avoir un appareil homogène, incorporer ensuite la poudre d'amande, la fécule tamisée puis la crème. Réserver la pâte au moins une heure au réfrigérateur. A l'aide d'une poche munie d'une douille lisse répartir la pâte dans les moules éventuellement beurrés et farinés. Poser sur le dessus des clafoutis quelques tranches de bananes, et ajouter éventuellement quelques perles craquantes. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante et enfourner environ 15min.

La chantilly au chocolat à mettre en place la veille : 100g de Jivara ou d'un chocolat de couverture au lait à 40%, 60g + 160 de crème fleurette 35% MG, 6g de miel neutre ou de trimoline. Émulsionner en 3 fois le chocolat fondu au bain-marie avec 60g crème portée juste à ébullition avec la trimoline ou le miel. Ajouter 160g de crème froide, lisser au mixer plongeant ou à la maryse et laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Le lendemain fouetter en chantilly.

La sauce passion miel : 3 fruits de la passion, 2cs de miel.

Couper les fruits en deux, récupérer le jus et les graines, ajouter le miel, mélanger et conserver une nuit au réfrigérateur.

La dégustation : servir un clafoutis accompagné d'une quenelle de ganache montée au chocolat et d'une cuillère de sauce passion miel. On peut aussi plus simplement pocher un peu de chantilly au centre des clafoutis. Ce clafoutis moelleux au bon goût d'amande fait partie des meilleurs que j'ai dégusté. Evidemment si vous n'aimez pas les bananes, servez-vous de cette base et adaptez-la avec des fruits de saison, framboises, abricots, quetsches, poires etc...

La cuisine de Mercotte©2015
www.mercotte.fr