



PETITS CAKES A LA BANANE DE CAMILLE



Pour 10 petits cakes individuels ou un seul cake classique

Le crémeux namelaka à préparer la veille : 1 feuille de gélatine soit 2g, 150g de Dulcey, 88g de lait frais entier, 180g de crème fleurette 35%MG, 1/2 gousse de vanille grattée ou une pincée de vanille en poudre maison.

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide. Fondre le chocolat au bain-marie et en même temps chauffer le lait et la vanille, quand il est chaud y incorporer la gélatine essorée, puis réaliser une émulsion en le versant en 3 fois sur le chocolat fondu. Ajouter la crème liquide bien froide, mélanger intimement à la maryse, filmer au contact et réserver une nuit au réfrigérateur.

La pâte : 180g de farine T55, 3g de levure chimique, 2g de bicarbonate alimentaire, 2g de cannelle en poudre, 1 pincée de sel, 50g de cerneaux de noix, 60g de beurre, 180g de sucre blond de canne ou muscovado, 65/70g d'œuf, 3 bananes bien mûres, 1cc de jus de citron, 120g de lait.

Préchauffer le four chaleur tournante à 180° pour les petits cakes ou à 160° pour un seul cake. Beurrer 10 petits cercles inox de 5cm de diamètre ou des moules à muffins assez profonds, Dans un cul de poule mélanger la farine tamisée avec la levure, le bicarbonate, la cannelle et le sel. Ajouter les noix grossièrement hachées. Dans la cuve du robot équipé du fouet plat (la feuille) crémer le beurre pommade avec le sucre. Ajouter l'œuf légèrement battu et quand il est bien incorporé ajouter les 3 bananes préalablement écrasées à la fourchette. Mélanger le jus de citron et le lait et les ajouter à l'appareil. Quand le mélange est homogène ajouter progressivement les poudres du cul de poule. Enfourner pendant environ 25min à vérifier, (ou 1 heure à 160° si vous choisissez de faire un seul cake). Refroidir dans les moules pendant environ 10min puis démouler sur grille et refroidir complètement.

Le sirop : 100g de sucre semoule, 100g d'eau.

Porter à ébullition jusqu'à dissolution complète du sucre.

La finition : 50g de cerneaux de noix, 1 banane, du jus de citron.

Râper les noix à la microplane. Araser les cakes avec un couteau à pain. Passer du sirop sur toute la surface extérieure et les rouler dans la poudre de noix. Pocher à la surface et en rosace le crémeux Namelaka à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse de 10mm. Couper la banane en fines rondelles, à l'aide d'un pinceau les enduire de jus de citron pour éviter l'oxydation et déposer une rondelle de banane au centre du crémeux.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr