Quand le chocolat se fait mousser pour séduire une banane…

Vous connaissez tous la mousse au chocolat, dessert préféré des enfants mais au combien rebattu. Alors pourquoi ne pas essayer de lui apporter une petit touche de renouveau avec une pointe de banane caramélisée pour en faire un dessert gourmand qui sort de l'ordinaire?

Quand le chocolat se fait mousser pour séduire une banane…

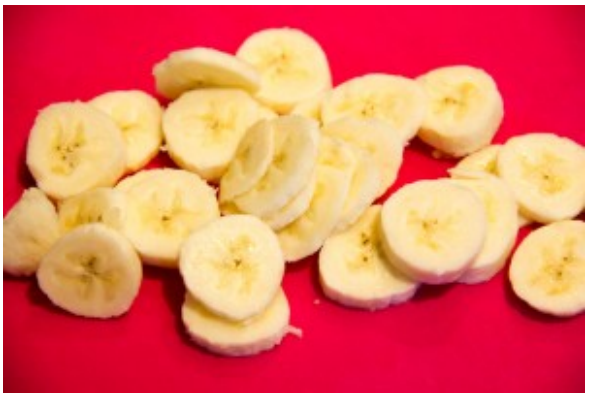
Ingrédients: pour environ 5 à 6

portions

- 50 g de jaunes d’œufs
- 120 g de blancs d’œufs
- 35 de sucre
- 10 g et 80 g de beurre doux
- 90 g de chococolat de couverture
- une petite pincée de fleur de sel
- 5 g de poudre de réglisse
- 1 banane bien mûre
- 20 g de sucre muscovado. Vous le trouverez facilement en épicerie bio. Le sucre muscovado de couleur brun foncé est un sucre de canne complet avec une forte teneur en mélasse, ce qui lui procure une intensité aromatique exceptionnelle et un goût de réglisse .
- pour la décoration: des copeaux de chocolat (pour réaliser vous même des décoration en chocolat cliquez ici) et des tranches de bananes séchées (en épiceries bio)

Préparation

- Épluchez et coupez une banane en rondelles.



Épluchez et coupez une banane en rondelles

- Dans une poêle faites fondre 10 g de beurre et ajoutez-y

le sucre muscovado.

Faites fondre 10 g de beurre et ajoutez-y le sucre muscovado

- Dés que le sucre a fondu dans le beurre ajoutez les bananes et laissez cuire à feu doux pendant quelques minutes. Les bananes sont cuites dés que vous pouvez les écraser facilement avec la maryse ou une fourchette.

Ajoutez les bananes et laissez cuire à feu doux

- Hors du feu écrasez les bien et mélangez-les au caramel formé par le sucre et le beurre. Réservez.

Hors du feu écrasez les bananes et mélangez les au caramel

- Dans une casserole faites fondre les 80 g de beurre et le chocolat au bain marie. Ajoutez-y la pincée de fleur de sel et la poudre de réglisse: ce sont deux exhausteurs de goût qui vont sublimer l’arôme du chocolat.

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain marie

- Hors du feu ajoutez les jaunes d’œufs et la purée caramélisée de banane. Mélangez bien.

Hors du feu ajoutez les jaunes d’œufs et la purée caramélisée de banane

- Montez les blancs en neiges avec 35 g de sucre. Ils doivent avoir la texture d’une mousse à raser. Plus vos œufs seront cassants plus vous aurez de difficultés à les incorporer au chocolat…

Montez les blancs en neige au fouet

- Incorporez délicatement les blancs au mélange chocolat/banane: pour cela faites un pré mélange rapide avec un peu de blanc dans le mélange puis incorporez alors le reste des blancs d’œufs en soulevant la masse.

Incorporez délicatement les blancs au mélange chocolat/banane

- Mettre la mousse dans une poche à douille: cela facilitera le remplissage de vos coupes.

Mettre la mousse dans une poche à douille

Dressage

- Dressez la mousse dans de jolies coupes et disposez par dessus des copeaux ou décoration en chocolat et des tranches de bananes séchées pour amener un côté croquant. Miam!

Quand le chocolat se fait mousser pour séduire une banane…

Quand le chocolat se fait mousser pour séduire une banane…