

Tarte Bananatoffee (banane, chocolat, caramel beurre salé)

Cette tarte m'est inspirée d'un célèbre dessert anglais, le Banoffee (à base de banane et de toffee), dont le nom est une contraction de ces deux même mots. Mais qu'est-ce que le toffee? C'est une confiserie fabriquée en faisant bouillir du sucre ou de la mélasse dans du beurre: en fin de cuisson, on obtient une pâte sucrée dont la saveur se situe entre le caramel beurre salé ou à la confiture de lait.

J'ai eu envie de revisiter ce dessert à ma façon en y ajoutant une ganache au chocolat qui se marie délicieusement avec la banane: en voici la recette!



Ingrédients: pour une tarte de 6 à 8 personnes (cercle de 26 centimètres de diamètre)

- 3 bananes
- deux citrons

Pour la pâte sucrée au chocolat

- 95 g de sucre glace tamisé
- 30 g de poudre d'amande
- 150 g de beurre mou demi sel (sortez le 1 h avant du frigo et travaillez le à la fourchette pour le ramollir mais surtout pas de passage au micro onde)
- 1 œuf entier à température ambiante
- 225 g de farine tamisée
- 15 g de cacao en poudre tamisé
- 40 g de chocolat noir

Pour le caramel beurre salé

- 180 g de sucre
- 110 g de beurre salé
- 10 cl de crème entière épaisse

Pour la ganache chocolat

- 200 g de chocolat noir Manjari de Valrhona
- 220 g de crème fraîche liquide entière
- 60 g de beurre
- 25 g de sucre inverti ou trimoline. C'est un anti cristallisant du saccharose qui apporte du moelleux aux pâtisseries et évite à ce dernier de cristalliser (très utile pour les glaces et sorbets). Il est difficile d'en trouver en petites quantités; vous pouvez en faire facilement et le conserver pendant de très longs mois sans problème dans une boîte hermétique. Voici la recette: 500 g de sucre en poudre, 240 ml d'eau, 5 ml

de jus de citron. Faites bouillir le mélange sucre, eau et jus de citron. Chauffez jusqu'à 114°C. Faites refroidir à température ambiante et conservez dans une boîte hermétique .

Pour le décor en chocolat

- 60 g de chocolat blanc ou blond (j'utilise du chocolat Valrhona Dulcey)

La marque Valrhona est assez difficile à trouver dans le commerce...C'est dommage car c'est le meilleur des chocolats à pâtisser, Valrhona étant LA marque de référence pour tous les grands chefs pâtisseries. Mais je vous ai déniché « the » bonne adresse pour en acheter! Vous pouvez vous procurer ces deux chocolat (Dulcey et Majari) ainsi que tous les autres chocolats de la marque Valrhona, en cliquant sur les photos ci-dessous.

Le Dulcey:



Valrhona - Dulcey 32% chocolat blond de couverture fèves 500 g

Le Manjari:



Valrhona - Manjari 64% chocolat noir de couverture pur Madagascar fèves 500 g

Matériel

- un silpat ou papier cuisson
- un cercle à tarte de 26 cm de diamètre et 3 de haut. mais vous pouvez également présenter ce dessert en portions individuelles: il vous faudra

- alors 8 petits cercles à entremets ou à tartes
- une bande de rhodoïd d'une hauteur un peu supérieure à votre cercle (la bande de décor en chocolat dépasse la hauteur de gâteau...) et coupée à la longueur exacte de la circonférence de votre cercle. Vous pouvez en trouver en cliquant sur l'image ci-dessous (hauteur 4,5 cm)



Ibili 773602 - RUBAN Pvc cercle - special mousse - 20 M x 4.5 cm - pour patissier

Préparation

Pour le caramel beurre salé

Vous pouvez le préparer la veille ou le matin pour l'après-midi : il aura ainsi le temps de refroidir.

- Faites chauffer le sucre dans une casserole avec une

petite cuillerée à soupe d'eau. Laissez cuire.



Le caramel mousse

- Quand le caramel a pris une jolie couleur dorée ajoutez **hors feu** la crème épaisse légèrement tiédie (attention aux éclaboussures). Mélangez bien et ajoutez le beurre .Versez dans un bocal. Laissez refroidir à température ambiante puis mettre au frais.



Décuire le caramel avec la crème fraîche

La pâte sucrée au chocolat

- Préchauffez le four à 180°.
- Tamisez le sucre glace au dessus d'un grand bol.



Tamisez le sucre glace

- Puis ajoutez la poudre d'amande et le beurre ramolli. Mélangez bien soit avec une **maryse** ou utilisez un batteur avec les crochets ou mieux un robot équipé de la **feuille** si vous en avez un. Quelque soit le robot utilisé, mélangez à vitesse lente sinon votre pâte sera difficile à étaler et à travailler par la suite.



Sucre, poudre d'amande,
beurre

- Lorsque la pâte est bien homogène ajoutez l'œuf et bien mélanger.



Ajoutez l'œuf

- Tamisez directement la farine au dessus du mélange.



Tamisez la farine

- Tamisez également le cacao.



Tamisez également le cacao

- Mélangez bien le tout.



Bien mélanger à la spatule

- Déposez la pâte sur une large bande de film alimentaire. Recouvrez-la d'une autre bande de bande de film alimentaire. Puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie abaissez-la entre ces deux films à la taille de votre cercle à tarte. Vous allez maintenant la mettre au frigo pendant **une heure**.



Abaissez la pâte entre ces deux films

- Sortez la pâte du frigo. Ôtez la feuille de papier film du dessus.



Ôtez le film de dessus

- Puis posez votre silpat (ou une feuille de papier cuisson) à la place du film que vous venez d'enlever.



Posez votre silpat à la place du film que vous venez d'enlever

- Retournez délicatement l'ensemble et posez le cercle à tarte sur la pâte. Imprimez-le dans la pâte et ôtez le surplus de pâte tout autour.



Retournez délicatement
l'ensemble



Posez le cercle à tarte sur
la pâte

- Piquez soigneusement l'ensemble de la surface à l'aide d'une fourchette.



Piquez soigneusement
l'ensemble de la surface à
l'aide d'une fourchette

- Enfournez 15 mn à 180°. A la sortie du four **n'ôtez pas le cercle** qui va vous servir pour monter les éléments de la tarte.



Le fond de tarte est cuit

- Faites fondre les 40 g de chocolat noir au bain marie. Puis à l'aide d'un pinceau recouvrez la surface de la pâte d'une fine pellicule de chocolat. Cela permettra d'isoler le caramel (que l'on va maintenant verser) de la pâte et éviter que le caramel n'humidifie celle-ci.



Recouvrez la surface de la pâte d'une fine pellicule de chocolat

La ganache au chocolat

Pour bien réussir votre ganache il faut d'abord utiliser du chocolat en tout petits morceaux: cela lui permet de fondre plus rapidement. Et mélangez doucement votre mélange pour éviter d'y incorporer de l'air ce qui entraînera la formation de bulles à la surface de la ganache. Le dessus de votre tarte sera alors constellé de petites bulles ce qui n'est pas très esthétique.

- Faites chauffer la crème fraîche liquide. Quand elle est chaude ajoutez le sucre inverti et mélangez bien. Puis versez-la sur le chocolat. Attendez deux minutes et mélangez doucement jusqu'à ce que le tout soit bien homogène. Ajoutez alors le beurre et mélangez de nouveau. Il ne vous reste plus qu'à préparer les bananes.



Versez la crème chaude sur les morceaux de chocolat



Mélangez soigneusement et doucement. Ajoutez le beurre

Préparation des fruits

- Pressez le jus des citrons et versez-le dans un bol.



Pressez le jus du citron

- Pelez et coupez les bananes en fines rondelles. Déposez-les au fur et à mesure dans le jus de citron pour éviter que les rondelles de banane ne s'oxydent et deviennent brunes.



Coupez les bananes en fines rondelles



Déposez les bananes au fur et à mesure dans le jus de citron

- Puis égouttez-les et disposez-les sur du papier absorbant.

Il ne reste plus qu'à finir le montage.

Montage

- Reprenez le fond de tarte et nappez le fond de la tarte avec du caramel beurre salé à l'aide d'une petite spatule coudée.



Nappez le fond de la tarte avec du caramel beurre salé

- Disposez les rondelles de bananes.



Disposez les rondelles de bananes



Disposez les rondelles de bananes

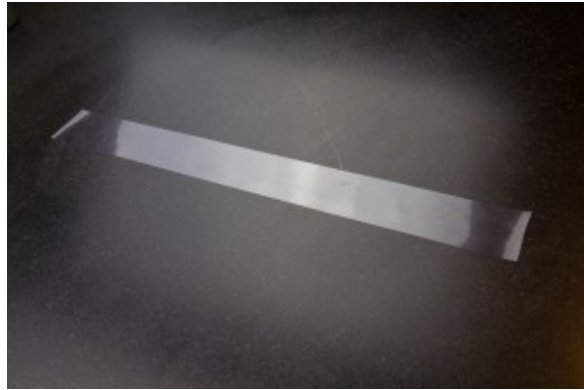
- Recouvrez de ganache au chocolat et mettre au frais au moins **deux heures**.



Recouvrez de ganache au chocolat

Décor en chocolat

- Coupez une bande de rhodoïd de la longueur exacte de la circonférence de votre cercle. Déposez-la sur une grande bande de film alimentaire (cela vous évitera de salir votre plan de travail avec du chocolat).



Découpez une longueur de rhodoïd égale à la circonférence de votre cercle

- Faites fondre les 60 g de chocolat blond (le Dulcey) au bain marie.



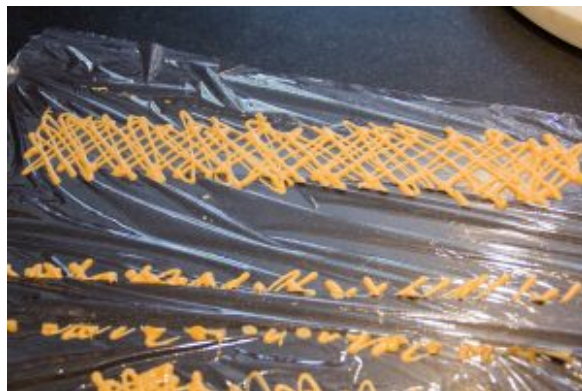
Faites fondre le chocolat blanc ou blond

- Versez le chocolat fondu dans une petite poche à douille sans douille. Puis coupez l'extrémité de celle-ci à l'aide d'un ciseau: vous devez faire une petite entaille de manière à avoir un petit diamètre de 2 mm. Ou mieux utilisez ce petit ustensile rose très pratique de la marque Lekue.



Petites poches à douille
différentes

- Puis quadrillez la bande de rhodoïd avec le chocolat. Attendez quelques minutes (cela dépend de la température ambiante de votre cuisine...: le chocolat doit commencer à figer et ne plus couler mais ne pas être rigide).



Puis quadrillez la bande de
rhodoïd avec le chocolat

- Sortez la tarte du frigo et ôtez le cercle. Au besoin aidez-vous de la pointe d'un couteau pour détourer la tarte.
- Puis soulevez un coin de la bande de rhodoïd recouverte de chocolat et décollez délicatement la bande sur toute sa longueur du plan de travail. En la tenant à chaque extrémité entourez alors la tarte de la bande de chocolat. Remettez la tarte au frais pour 15 mn. Au bout de ce temps vous pouvez ôtez le cercle de rhodoïd.

Décorez le dessus comme vous le voulez avec des rondelles de bananes, du sucre glace...Vous pouvez réaliser cette tarte en version individuelle ou en grand format familial.



Entourez alors la tarte de la bande de chocolat

Et voici ce petit régal! Je la sers le plus souvent accompagné d'un petit bol de chantilly. Vous trouverez la recette de la chantilly en tout en bas de cet article.



Tarte Bananatoffee (banane, chocolat, caramel beurre salé)
version familiale



Tarte Bananatoffee (banane, chocolat, caramel beurre salé)
part individuelle

Pour la chantilly

- 100 g de crème fraîche liquide entière
- 100 g de mascarpone
- 30 g de sucre en poudre

Fouettez la crème et le mascarpone bien froid en chantilly et ajoutez le sucre au fur et à mesure.

Chok'banane de Christophe Michalak (verrine chocolat fruits exotiques)

Une idée de dessert pour Pâques? Et bien sûr au chocolat! Voici une recette du très talentueux Christophe Michalak qui nous propose une verrine aux deux chocolats rafraîchie par une salade de fruits exotiques. Un pur plaisir comme toutes ses réalisations!



Chok'Banane de Christophe Michalak

Ingrédients (pour 6 personnes)

Pour le crémeux au chocolat:

- 75 g crème liquide entière
- 75 g lait entier
- 25 g jaunes d'œufs
- 25 g sucre semoule
- 95 g couverture chocolat (le chef utilise du chocolat Valrhona, moitié Caraïbe moitié Guanaja; ce sont des chocolats noirs)



Ingrédients

Pour la chantilly chocolat:

Attention: la chantilly se commence la veille et se monte avant le dressage.

- 200 g crème liquide entière
- 80 g couverture Jivara (chocolat au lait Valrhona)



Ingrédients

Pour la salade de fruits:

- 1 Banane
- 70 g Purée de mangue (une mangue, oubliée sur la photo...)
- 1 fruit de la passion
- 1 Citron vert



Ingédients

Préparation:

Le crémeux au chocolat:

- Chauffez la crème et le lait dans une casserole. Dès que le mélange est chaud ôtez le du feu: ne le laissez pas chauffer ou bouillir trop longtemps car une partie va alors s'évaporer et vous n'aurez plus la bonne quantité de liquide par rapport au chocolat.



Faites chauffer la crème et le lait

- Pendant que le lait et la crème chauffent, mélangez les jaunes et le sucre avec un fouet.



Mélangez les jaunes et le sucre avec un fouet.

- Versez le liquide chaud (lait , crème) sur le sucre et les jaunes préalablement mélangés. Mélangez bien.



Verser les 2/3 du liquide bouillant sur le sucre et les jaunes

- Reversez le tout dans une casserole et faites chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait.



La crème a la consistance
d'une crème anglaise

- Versez le mélange chaud sur le chocolat en une fois. Mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.



Verser le mélange chaud sur
le chocolat

- Puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.



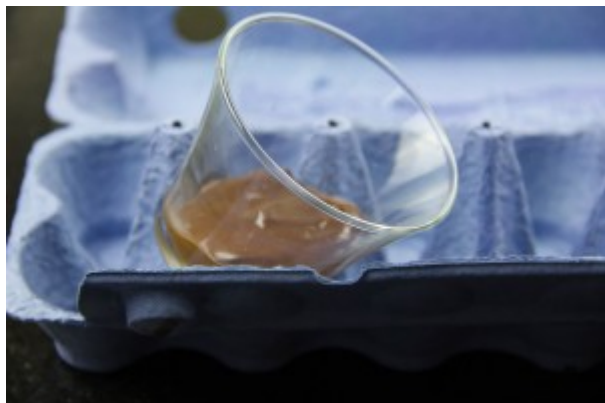
Mixez à l'aide d'un mixeur

- Couler le mélange dans de petites verrines (au 1/3). Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes minimum.



Coulez le mélange dans les verrines.

- Si vous désirez donner un petit côté rigolo à votre verrine, placez la penchée dans une boîte à œuf et coulez le crémeux à l'intérieur. Placez la boîte au frais en attendant que le liquide devienne solide.



Pour la chantilly chocolat: à démarrer la veille!

- Dans une casserole, faire bouillir la crème.



Faites chauffer la crème

- Puis versez la en 3 fois sur la couverture Jivara. Mélangez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir au réfrigérateur **pendant 24h.**



Versez sur le
chocolat et mixez.

- Le lendemain montez la crème au fouet juste avant de dresser.



Montez la chantilly
au fouet

- Mettez la chantilly dans votre poche à douille. Réservez au frais en attendant le dressage.



Mettez la chantilly dans votre poche à douille.

Pour la salade de fruit:

- Pelez la mangue.



Pelez la mangue

- Coupez la mangue en tranches.



Coupez la mangue en tranches fines

- Mixez la mangue. Votre purée est prête.



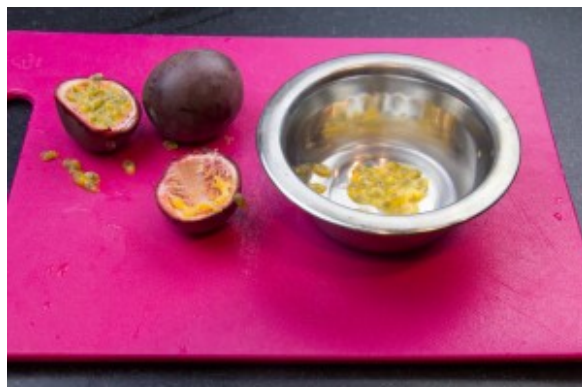
Mixez la mangue

- Pelez la banane et taillez la en petits dés (brunoise).



Coupez la banane en petits dés

- Ouvrez les fruits de la passion en deux et prélevez la chair intérieure à l'aide d'une cuillère.



Prélevez la chair des fruits de la passion.

- Assaisonnez les dés de bananes avec la purée de mangue, les fruits de la passion et le zeste de citron vert.



Mélangez les bananes, le fruit de la passion et le jus de citron vert

Dressage:

- Sortez les verrines du frigo et déposez un peu de salade de fruits dans chacune.



Déposez un peu de salade de fruits sur le crémeux.

- A l'aide de la poche à douille réalisez une belle rosace de chantilly.



Puis décorez avec la chantilly

- Saupoudrez avec de petites pépites de chocolat ou du gruë de cacao. Délicieux...



Saupoudrez de pépites de chocolat



La présentation du chef Michalak:



Chok'banane

Michalak Masterclass
60 Rue du Faubourg Poissonnière
75010 Paris

www.christophemichalak.com

Banane cuite sous vide basse température, sirop au Grand Marnier, brioche rôtie

Un bon dessert sous vide basse température facile à préparer! Les Bananes cuites sous vide sont délicieusement caramélisées dans un sirop au Grand Marnier...et la brioche croustillante amène le petit plus gourmand. Et pas besoin de machine spéciale pour cette recette! Tout le monde peut la réaliser.



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin

« Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.



Banane cuite sous vide basse température, sirop au Grand Marnier, brioche rôtie

Difficulté: facile

Ingrédients pour la Banane cuite sous vide (4 personnes):

- 200 g de sucre

- 150 ml de Grand Marnier
- une banane par personne: choisissez des bananes pas très mûres.
- une orange (le zeste pour la cuisson des bananes et les quartiers pour le dressage)
- 4 petites brioches (achetez-les chez votre boulanger pâtissier)
- du beurre (le mieux est d'utiliser du beurre clarifié qui ne brûlera pas à la cuisson)
- un ou deux petits sablés que vous écraserez pour obtenir une poudre (facultatif: pour la décoration de l'assiette)



Ingrédients

Matériel:

- si vous ne possédez pas de sous videuse il vous faudra des sacs de conservation en plastic: il faut utiliser des sachets conservation que l'on peut fermer hermétiquement (attention à acheter ceux qui se joignent en appuyant avec les doigts sur les deux côtés du sac et pas ceux que l'on zippe avec une sorte de petite fermeture éclair: ces derniers ne sont pas étanches). Regardez la photo ci dessous qui vous permettra de faire la différence entre les deux types de sachet: le sachet bleu a une sorte de petite fermeture éclair: c'est le sachet à ne pas utiliser! Le jaune se ferme par une simple pression sur les deux rainures:

c'est le bon sachet! **Attention pour cette recette n'utilisez pas de machine à mettre sous vide:** les bananes cuisent avec un liquide dans les sachets et si vous essayez de faire le vide pour fermer le sachet avec votre machine elle aspirera tout le sirop (galère pour le nettoyage!). Suivez la méthode que je vous indique plus bas sur la vidéo pour chasser le maximum d'air.



choix du bon sachet

Si vous désirez utiliser du matériel spécifique et bien adapté pour la cuisson basse température:

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- Ou pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche de bien meilleure qualité (et qui vous permettra aussi de mettre des liquides sous vide) je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant [ici](#) et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **"Gourmantissimes50"**



Home de Multivac

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisinier Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- un petit emporte pièce rond (ou un petit cercle de montage).



Préparation:

- A l'aide d'une petite râpe prélevez le zeste de l'orange. Réservez.



Prélevez le zeste de l'orange

- Faire chauffer le Grand Marnier dans une casserole: vous allez l'incorporer au caramel (voir étape suivante) et il faut qu'il soit chaud lorsque vous le verserez dans ce dernier.
- Préparez un caramel: dans une casserole déposez le sucre et faire chauffer.



Faire un caramel

- Dès que le caramel s'est formé, ôtez la casserole du feu.



Retirez le caramel du feu

- Progressivement versez doucement le Grand Marnier chaud.



- Mélangez et laissez refroidir: comme vous allez verser ce sirop caramélisé dans les sachets de conservation il ne faut pas qu'il soit trop chaud! Ces sachets

supportent la chaleur (65° pour la cuisson pas de problème) mais le caramel chaud est vraiment très très chaud et vos sacs se déformeront, voir se perceront...

- Pelez les bananes. Introduire une banane par sachet avec un peu de zeste d'orange et deux belles cuillerées de sirop au Grand Marnier. Ne mettez pas plus d'une banane par sachet: après cuisson elles seront plus molles et délicates à manipuler. Pour remplir les sachets de sirop, aidez-vous d'un récipient haut dans lequel vous introduirez le sachet pour qu'il se tienne bien droit!



Remplir les sachets avec un peu de sirop et du zeste d'orange

- Fermez les sachets avec la méthode suivante pour en chasser le maximum d'air:



Votre banane sous vide dans son sachet

- Vos sachets fermés, passons à la cuisson:

1/Vous n'avez pas de cuiseur basse température: préchauffez votre four à 65° en ayant au préalable mis au four un grand récipient rempli d'eau et pouvant contenir vos sachets. Lorsque la température est atteinte, déposez dans le récipient les sachets de banane et cuire pendant 25 mn. Vos sachets ne doivent pas flotter mais être bien recouverts par l'eau: au besoin posez un poids dessus.

2/ Vous possédez un cuiseur basse température: cuire à 65 ° pendant 25 mn.

Pendant la cuisson des bananes, découpez des quartiers d'orange:

- Coupez les deux extrémités de l'orange.



Coupez le haut et la base de l'orange

- Puis ôtez l'écorce à l'aide d'un grand couteau de manière à mettre la chair à vif.



Pelez l'orange à vif

- Enfin, à l'aide d'un petit couteau, enlevez délicatement les quartiers d'orange en ôtant bien la membrane blanche qui les enveloppe. Réservez pour le dressage.



Détachez les cartiers sans la membrane

Finissons par la préparation de la brioche:

- Comme pour les oranges, ôtez le chapeau et le fond de la brioche.



Coupez le dessus et la base de la brioche

- Enfoncez un petit emporte pièce (ou cercle) sur le dessus de la brioche mais pas à fond.



Placez votre cercle au centre de la brioche

- Puis avec un petite couteau, en vous servant de l'emporte pièce comme guide, découpez la brioche pour obtenir un petit cylindre de brioche.



Découpez la brioche



Votre cylindre de brioche est prêt

- Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle et faire dorer les brioches sur toutes leurs faces.



Dorez la brioche dans le beurre clarifié

Dressage:

- Dans une assiette creuse versez la banane et son jus (faites glissez le tout directement du sachet dans l'assiette pour ne pas abîmer les bananes en les manipulant).



Déposez délicatement la banane et son jus dans l'assiette

- Puis disposez des quartiers d'orange en rosace.



Disposez les quartiers d'orange

- Posez la brioche rôtie à côté des quartiers d'orange.



Terminez avec la brioche

- Puis décorez le tour de l'assiette avec des noisettes en poudre torréfiées ou des brisures de sablé.



Décorez le bord de l'assiette

Le petit plus:

Vous pouvez servir une quenelle de glace vanille avec ce plat ou une pointe de chantilly...C'est encore plus gourmand! Vous allez être étonnés de la texture et de la saveur de cette banane...