

Autres desserts aux fruits

Mini bananes rôties, cacahuètes caramélisées, ganache au chocolat "grand cru"



55 min 40 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

355

CALORIES

Étape 1

Caramélisation des cacahuètes

- 1 Verser un peu d'eau et le sucre dans une casserole. Laisser cuire sur feu moyen jusqu'à ce que le caramel colore.
- 2 Remuer la casserole pour que l'eau se répartisse bien dans le sucre. Ne surtout pas introduire d'ustensile dans le caramel.
- 3 Lorsque le caramel commence à brunir, éteindre le feu. Verser les cacahuètes concassées.
- 4 Remuer à l'aide d'une cuillère en bois. Les débarrasser sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé puis laisser refroidir.
- 5 Veiller à bien les étaler sur la plaque pour éviter qu'elles ne collent entre elles.
- 6 Une fois refroidies, les concasser grossièrement à l'aide du plat d'une lame d'un couteau de chef. Réserver dans un bol.

Étape 2

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les cacahuètes

30 g **Cacahuète(s)**
1 **Sucre semoule**

Ingrédients pour la ganache

50 g **Chocolat noir**
50 g **Sucre semoule**
3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
50 g **Lait entier**
50 g **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour les bananes rôties

4 **Banane(s)**
1 **Sucre semoule**
1 **Beurre**

Préparation de la ganache

- 1 Mettre le lait et la crème dans une casserole. Porter à ébullition.
- 2 Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œuf et le sucre dans un cul de poule à l'aide d'un fouet.
- 3 Verser le lait et la crème dans la préparation puis mélanger à l'aide d'un fouet. Verser le tout sur le chocolat.
- 4 Remuer puis débarrasser la ganache à l'aide d'une maryse dans un saladier. Réserver.

Étape 3

Cuisson des bananes

- 1 Couper les bananes en deux dans le sens de la longueur sans les éplucher.
- 2 Faire chauffer une poêle, mettre le beurre et le sucre. Laisser cuire jusqu'à obtention d'une belle caramélisation.
- 3 Poêler les bananes côté chair pendant 2 minutes puis les retourner côté peau à l'aide d'une pince. Laisser cuire quelques instants puis réserver.

Étape 4

Finitions et dressage

- 1 Mettre la ganache dans une poche à douille munie d'une douille unie.
- 2 Disposer un trait de ganache au milieu d'une assiette rectangulaire puis parsemer de cacahuètes concassées.
- 3 Disposer les demies bananes sur la ganache. Décorer de tuiles au gruë et d'éclats de meringue.
- 4 Déguster tiède.