



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Crème banane - choco .



Ingrédients :

- 25 cl de crème fraîche Yoplait 30%
- 25 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- Brisures de 2 glaçons
- 3 bananes
- 50 g de sucre glace
- Colorant alimentaire jaune

- Piler finement 1 ou 2 glaçons dans un bol. Verser la crème fraîche dans un cul de poule
- Ajouter le sucre glace, le sucre vanillé et la glace pilée
- Commencer à battre le mélange lentement avec un fouet à main de préférence
- Rajouter le fixe chantilly et continuer de fouetter
- Au fur et à mesure que la crème devient mousse accélérer le mouvement de fouet
- Arrêter de battre lorsque la crème est devenue mousseuse et forme un bec au bout du fouet
- Mixer les bananes avec le sucre glace, incorporer la mixture à la crème chantilly
- Rajouter 2 gouttes de colorant alimentaire jaune et continuer de remuer

Astuces : Pour alléger la crème rajouter 1 blanc d'œuf, rajouter de la cannelle à la mixture
- Agrémenter de 80 g chocolat noir fondu au bain-marie et de pépites de chocolat

Pour réaliser une mousse de banane :

Ingrédients à rajouter à cette recette : 3 blancs d'œufs. Montez les blancs d'œufs en neige
- Quand ils sont prêts, saupoudrez du sucre glace, en continuant de fouetter
- Incorporez-les ensuite à la préparation à la banane / chantilly en soulevant bien et sans casser les blancs. Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur

