

Gâteaux et desserts au chocolat

Souvenir de mon enfance : banane, petits beurres et mousse légère au nutella



1h 40 min 20 min 0 597

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Réalisation du crumble

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
- 2 Mettre les petits Lu dans un saladier, les concasser à la main.
- 3 Enfiler des gants de cuisine, ajouter le beurre pommade et le sucre vergeoise.
- 4 Bien mélanger à la main jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 5 Étaler le mélange sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, enfourner pendant 15 à 20 minutes.

Étape 2

Préparation de l'espuma de Nutella

- 1 Verser la crème liquide dans une casserole, faire chauffer.
- 2 Quand la crème est chaude, incorporer le Nutella avec une cuillère à soupe.
- 3 Ôter la casserole du feu et bien mélanger.
- 4 Verser la crème au Nutella dans le siphon à l'aide d'un

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le crumble

50 g **Biscuit(s) sec(s)**
25 g **Beurre**
10 g **Sucre roux**

Ingrédients pour l'espuma

100 g **Pâte à tartiner**
25 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour les bananes

4 **Banane(s)**
4 c. à soupe **Sucre roux**
4 c. à café **Rhum**

entonnoir.

- 5 Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Étape 3

Préparation de la banane

- 1 Sortir le crumble du four et régler le four sur position grill.
- 2 Éplucher les bananes, les couper en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Écraser légèrement la banane à l'aide d'une fourchette.
- 4 Disposer les bananes au fond d'un plat allant au four, les recouvrir de sucre cassonade.
- 5 Enfournier les bananes jusqu'à ce qu'elles caramélisent.

Étape 4

Dressage

- 1 Mettre deux cartouches de gaz dans le siphon, le secouer énergiquement.
- 2 Sortir les bananes caramélisées du four, verser un peu de rhum dessus.
- 3 Déposer des morceaux de banane au fond d'une verrine.
- 4 Saupoudrer généreusement de crumble au petit Lu, recouvrir le tout d'espuma au Nutella puis servir.