



Desserts glacés

Bûche glacée à la banane et au cacao



4h40 **20 min** **20 min** **4h** **498**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la glace à la banane

3 **Banane(s)**
100 g **Sucre semoule**
35 cl **Lait entier**
10 cl **Crème liquide
(fleurette)**

Ingrédients pour la glace au chocolat

6 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
200 g **Sucre semoule**
50 cl **Lait entier**
30 cl **Crème liquide
(fleurette)**
50 g **Cacao en poudre**

Décoration

20 g **Chocolat noir**
1 **Banane(s)**

Étape 1

Réalisation de la glace à la banane

- 1 Eplucher les bananes, les couper en rondelles grossières. Les déposer dans un robot avec le sucre, le lait et la crème liquide.
- 2 Mixer le tout, verser le mélange au fond du moule à cake préalablement chemisé de papier film. Laisser reposer pendant 2h au congélateur.

Étape 2

Réalisation de la glace au chocolat

- 1 Verser le lait dans une casserole et porter à ébullition. Blanchir les jaunes avec la moitié du sucre. Ajouter la poudre de cacao et mélanger.
- 2 Verser le lait progressivement sur ce mélange en continuant à fouetter. Reverser le tout dans la casserole et faire épaissir sur feu doux, en remuant continuellement avec le fouet.
- 3 La crème est cuite quand elle nappe la cuillère. Passer alors le doigt sur le dos de la cuillère, si la trace reste, la crème est prête.
- 4 Transvaser dans un saladier et laisser refroidir à température ambiante.

- 5 Fouetter la crème en chantilly avec le reste de sucre, l'incorporer délicatement à la crème au cacao bien froide.
- 6 Verser dans la sorbetière et faire turbiner. Remplir le moule à cake avec la glace au chocolat, au-dessus de la couche de glace à la banane. Laisser prendre au congélateur pendant 2h.

Étape 3

Dressage

- 1 Démouler puis couper la bûche en tranches. La servir décorée de chocolat râpé et de rondelles de banane.