Mousses

Mousse de banane

6h20	20 min	0	6h	342
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 4 **Banane(s)**
- 200 ml **Crème liquide (fleurette)**
- 50 g **Sucre semoule**
- 20 g **Beurre**
- 6 g **Feuille de gélatine**

Étape 1

Préparation de la compote

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau froide.
2. Eplucher les bananes et les couper dans le sens de la longueur.
3. Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les bananes. Laisser dorer à feu modéré 5 minutes de chaque côté. Ajouter le sucre et laisser cuire 2 minutes de plus.
4. Mixer les bananes cuites afin d'obtenir une compote. Verser dans la casserole sur feu doux.
5. Presser la gélatine entre ses mains et l'ajouter à la compote de banane. Mélanger quelques instants au fouet, puis stopper la cuisson. Laisser refroidir avant d'incorporer la crème fouettée.
6. Laisser refroidir avant d'incorporer la crème fouettée sinon cette dernière retomberait.

Étape 2

Préparation de la crème fouettée

1. Monter la crème fluide avec un batteur pendant 5

minutes. Elle doit être bien ferme.

Étape 3

Dressage

1. Lorsque la compote de banane est froide, incorporer délicatement la crème fouettée.
2. Verser la mousse dans des ramequins individuels et placer au frais au mois 6 heures avant de déguster bien frais.