



Glaces

Cannelés glacés au coeur fondant



5h10

1h

10 min

4h

494

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation du caramel

- 1 Verser le sucre dans la casserole et faire chauffer sur feu moyen. Laisser le sucre fondre doucement sans remuer, jusqu'à ce qu'il prenne une couleur ambrée.
- 2 Faire chauffer la crème liquide au micro-ondes pendant 30 secondes. Retirer la casserole du feu et verser délicatement la crème en faisant attention aux projections.
- 3 Ajouter rapidement le beurre froid et remettre la casserole sur le feu. Remuer avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir un caramel crémeux et homogène.
- 4 Ajouter la fleur de sel et remuer pour le faire fondre. Verser le caramel dans un bol et laisser refroidir à température ambiante pour qu'il fige.

Étape 2

Préparation de la glace

- 1 Peler et couper les bananes en rondelles. Les disposer sur une assiette plate recouverte de film alimentaire. Entreposer pendant au moins 2 heures au congélateur.
- 2 Pendant ce temps, casser les 3/4 du chocolat. Le mettre dans un bol et le faire fondre au micro-ondes sur

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la glace à la banane

2 **Banane(s)**
4 c. à soupe **Lait
concentré sucré, entier**

Ingrédients pour le caramel au beurre salé

80 g **Sucre semoule**
10 cl **Crème liquide
(fleurette)**
40 g **Beurre doux**
1 pincée(s) **Fleur de sel**

Ingrédients pour l'enrobage

150 g **Chocolat noir**

puissance moyenne pendant 1 minute. Remuer le chocolat avec une cuillère en bois puis le remettre à fondre pendant 1 minute.

- 3** Enduire le fond des moules à cannelés de chocolat fondu avec un pinceau. Entreposer les moules au congélateur pendant 15 minutes pour que le chocolat fige.
- 4** Pour enduire facilement les moules, les mettre préalablement au congélateur pendant 15 minutes.
- 5** Ressortir les moules et repasser une seconde couche de chocolat fondu à l'intérieur. Remettre les moules pendant 15 minutes au congélateur.

Étape 3

Montage

- 1** Mixer les rondelles de banane dans un blender avec le lait concentré, jusqu'à obtention d'une glace crémeuse.
- 2** Verser la glace au fond des moules jusqu'à mi-hauteur. Déposer une cuillerée à café de caramel sur la couche de glace. Recouvrir de glace jusqu'à 5 mm du bord. Entreposer au congélateur pendant 30 minutes.
- 3** Faire fondre le reste du chocolat au micro-ondes. Verser le chocolat fondu sur la glace figée pour constituer la base du cannelé.
- 4** Laisser reposer les cannelés au congélateur pendant 1 heure avant de les démouler et de les servir.