Virginie Guitard

Mousses

Mousse de banane aux sablés noix de pécan et confiture de lait

3h21	20 min	1 min	3h	395
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la mousse de banane

3 **Banane(s)**
25 cl **Crème liquide (fleurette)**
2 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
50 g **Sucre semoule**
1.5 g **Agar-agar**

Ingrédients pour le dressage

12 **Biscuit(s) sablé(s)**
6 c. à soupe **Confiture de lait**

Étape 1

Préparation de l'appareil à mousse

1. Verser l'agar agar et la crème liquide dans une casserole. Mélanger au fouet et laisser cuire à feu moyen pendant 30 minutes.

Étape 2

Préparation de la mousse de banane

1. Dans le bol du mixeur, verser la crème liquide, le sucre et la banane. Mixer puis vérifier l'onctuosité de la crème.
2. Dans le bol du batteur, verser les blancs d'œufs et les monter en neige.
3. Débarrasser la crème de banane dans un saladier. Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une maryse.

Étape 3

Montage

1. Écraser les sablés à l'aide d'un pilon et d'un mortier. Disposer un couche de sablés écrasés au fond des

petits pots et tasser avec le pilon.

2. Recouvrir d'une couche de confiture de lait et bien répartir du centre vers le bord.
3. Si la confiture n'est pas assez liquide, la passer quelques instants au micro-ondes.
4. Finir le montage avec la mousse de banane. Bien tasser et réserver au réfrigérateur pendant 3 heures.

Étape 4

Dressage

1. Sortir les petits pots du réfrigérateur et les servir sur des assiettes de dressage. Décorer avec un petit gâteau aux noix de pécan sur le dessus des pots.
2. Accompagner d'une cuillère à café de confiture de lait pour les gourmands et servir.