



Verrines aux fruits
Verrine exotique

**40 min 40 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

424

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes**Ingrédients pour la
verrine****8 Banane(s)****1 Mangue**150 g **Chocolat au lait**400 ml **Crème liquide
(fleurette)****1 Gousse(s) de vanille****1 Menthe fraîche****Ingrédients pour la
sauce passion****5 Fruit de la passion**100 g **Sucre semoule****Étape 1**

Préparation de la verrine

- 1 Peler et écraser les bananes en purée à l'aide d'une fourchette dans un cul de poule.
- 2 Couper la gousse de vanille en deux, gratter les graines à l'aide d'un couteau d'office et les mettre avec les bananes.
- 3 Ajouter 1/4 de la crème et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Réserver.
- 4 Faire bouillir 1/3 de la crème restante dans une casserole.
- 5 Hacher le chocolat à l'aide d'un couteau éminceur et le mettre dans un autre cul de poule.
- 6 Verser la crème bouillante sur le chocolat et mélanger à l'aide d'un fouet.
- 7 Fouetter le reste de la crème dans un saladier à l'aide d'un batteur jusqu'à obtention d'une chantilly puis l'incorporer au mélange de chocolat et de crème. Réserver.
- 8 Peler et tailler la mangue en quartiers. Réserver.

Étape 2

Réalisation de la sauce passion

- 1 Tailler les fruits de la passion en deux et récupérer la pulpe à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 2 Faire chauffer le sucre dans une casserole jusqu'à obtention d'un caramel sans remuer.
- 3 Déglacer le caramel avec la pulpe de la passion et réserver.

Étape 3

Dressage

- 1 Verser une couche de banane écrasée au fond d'une verrine.
- 2 Déposer une couche de ganache au chocolat dessus puis disposer harmonieusement des tranches de mangue.
- 3 Napper de sauce passion, décorer avec une feuille de menthe et éventuellement avec une gousse de vanille puis servir.