Paul Arthur Berlan

Autres desserts aux fruits

Mini bananes rôties, cacahuètes caramélisées, ganache au chocolat "grand cru"

55 min	40 min	15 min	0	355
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Caramélisation des cacahuètes

1. Verser un peu d'eau et le sucre dans une casserole. Laisser cuire sur feu moyen jusqu'à ce que le caramel colore.
2. Remuer la casserole pour que l'eau se répartisse bien dans le sucre. Ne surtout pas introduire d'ustensile dans le caramel.
3. Lorsque le caramel commence à brunir, éteindre le feu. Verser les cacahuètes concassées.
4. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois. Les débarrasser sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé puis laisser refroidir.
5. Veiller à bien les étaler sur la plaque pour éviter qu'elles ne collent entre elles.
6. Une fois refroidies, les concasser grossièrement à l'aide du plat d'une lame d'un couteau de chef. Réserver dans un bol.

Étape 2

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les cacahuètes

- 30 g **Cacahuète(s)**
- 1 **Sucre semoule**

Ingrédients pour la ganache

- 50 g **Chocolat noir**
- 50 g **Sucre semoule**
- 3 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 50 g **Lait entier**
- 50 g **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour les bananes rôties

- 4 **Banane(s)**
- 1 **Sucre semoule**
- 1 **Beurre**

Préparation de la ganache

1. Mettre le lait et la crème dans une casserole. Porter à ébullition.
2. Pendant ce temps, mélanger les jaunes d’œuf et le sucre dans un cul de poule à l'aide d'un fouet.
3. Verser le lait et la crème dans la préparation puis mélanger à l'aide d'un fouet. Verser le tout sur le chocolat.
4. Remuer puis débarrasser la ganache à l'aide d'une maryse dans un saladier. Réserver.

Étape 3

Cuisson des bananes

1. Couper les bananes en deux dans le sens de la longueur sans les éplucher.
2. Faire chauffer une poêle, mettre le beurre et le sucre. Laisser cuire jusqu'à obtention d'une belle caramélisation.
3. Poêler les bananes côté chair pendant 2 minutes puis les retourner côté peau à l'aide d'une pince. Laisser cuire quelques instants puis réserver.

Étape 4

Finitions et dressage

1. Mettre la ganache dans une poche à douille munie d'une douille unie.
2. Disposer un trait de ganache au milieu d'une assiette rectangulaire puis parsemer de cacahuètes concassées.
3. Disposer les demies bananes sur la ganache. Décorer de tuiles au grué et d'éclats de meringue.
4. Déguster tiède.