



Desserts aux fruits, glaces et flans
Mousse de banane



20 min **15 min** **5 min** **0** **364**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
mousse de banane**

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

Étape 1

Préparation de la mousse de banane

- 1 Verser l'agar agar et la crème liquide dans une casserole. Mélanger au fouet et laisser cuire sur feu moyen pendant 30 minutes.
- 2 Dans le bol du mixeur, verser la crème liquide, le sucre et la banane. Mixer puis vérifier l'onctuosité de la crème.
- 3 Dans le bol du batteur, verser les blancs d'œufs et les monter en neige.
- 4 Débarrasser la crème de banane dans un saladier. Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une maryse.