

Mousse de bananes et confit de rhubarbe sous lit de fraises



Ingrédients pour 8 personnes:

Préparation: 40 mn

Repos: 6 heures

Pour le confit de rhubarbe:

- 500 g de rhubarbe fraîche
- 4 cuillères à soupe d'eau
- 100 g de sucre
- 4 cuillères à soupe de miel

Pour la mousse:

- 4 bananes mures
- 1 citron vert
- 150 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 3 blancs d'œufs

Pour la déco:

- Quelques fraises bien goûteuses
- 8 petites feuilles de menthe

Recette:

Préparer le confit de rhubarbe :

1. Peler la rhubarbe et la découper en dés.
2. Jeter la rhubarbe dans une casserole avec 4 cuillères à soupe d'eau, le sucre et le miel.
3. Laisser réduire pendant une trentaine de minutes à feu moyen en remuant régulièrement. Après avoir pris la texture d'une compote, le mélange doit épaissir.
4. Quand le confit est refroidi, le garder au réfrigérateur.

Préparer la mousse de bananes:

1. Eplucher les bananes, les couper en rondelles ~~et les arroser du jus de citron vert~~ (j'ai juste pressé un petit filet de jus car j'avais peur de masquer le goût de la fève tonka). Ajouter la crème et le sucre vanillé et mixer pour obtenir un mélange crémeux.
2. Ajouter la fève tonka râpée très finement.
3. Battre les blancs en neige en incorporant le sucre glace à la fin. Battre encore 30s.
4. Incorporer délicatement les blancs à la crème de banane.
5. Répartir la mousse dans des verres et réserver 6 heures au réfrigérateur.

Au moment de servir:

1. Ajouter une ou deux cuillères à soupe de confit de rhubarbe sur la mousse.
2. Recouvrir d'un lit de fraises coupées et décorer d'une feuille de menthe
3. Déguster aussitôt avec des croquets ou des sablés maison.