

CREMES BRULEES A LA BANANE



Ingrédients :

- 2 bananes coupées
- 30cl de crème liquide
- 4 gros jaunes d'œufs
- 40grs de sucre en poudre
- Jus de citron vert
- Noix de coco râpée
- 1 cuillère à soupe de rhum
- Cassonade pour la finition au chalumeau

Préparation :

- Préchauffer le four à 140°C. Faites frémir la crème liquide dans une casserole. Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Retirez la casserole du feu et versez la crème sur les œufs tout en remuant, puis ajouter le rhum.
- Poser les ramequins dans un grand plat ou dans votre lèche frite . Découper les bananes en rondelles, tremper les rondelles d'abord dans le citron vert, puis dans la noix de coco râpée et les mettre dans les ramequins. Pour ma part, 5 morceaux dans mes ramequins, à ajuster selon la taille de vos ramequins.
- Verser le mélange œuf-sucre-crème liquide-rhum dessus. Verser dans le plat de l'eau chaude non bouillante jusqu'à mi-hauteur des ramequins et couvrir éventuellement d'une feuille d'aluminium (je n'ai pas fait).
- Enfourner les crèmes pendant 30 à 50mn, cela varie aussi selon la taille de vos ramequins. Il faut sortir les crèmes du four lorsque celles-ci sont juste prises et tremblotantes. Les sortir du plat pour stopper la cuisson, les laisser refroidir et les mettre au réfrigérateur. Ne pas les filmer, cela évite les petites bulles d'humidité qui perlent à la surface. Plus vous les laissez longtemps au réfrigérateur, meilleures elles seront.
- Au moment de la dégustation, les sortir, verser de la cassonade sur le dessus et caraméliser au chalumeau ou sous le grill du four si vous n'avez pas de chalumeau.