

COMPOTEE DE BANANES, CREME AU CHOCOLAT ET SPECULOS



Ce dessert est très simple et rapide à réaliser. Pour la petite anecdote, j'avais invité une amie et son ami à manger à la maison dimanche (n'est-ce pas ma juju lol !!!). Catastrophe quand je réalise que je n'avais pas prévu le dessert (ce qui ne me ressemble pas d'ailleurs mais bon, le week-end était chargé, comme d'hab !). C'est là qu'on regarde ce qui nous reste dans le placard et dans le frigo car pas le temps de faire un entremet, il faut faire vite car les invités ne vont pas tarder à arriver. Bon alors, je fais le point, j'ai : du chocolat et..... du chocolat. Je yeute dans ma corbeille de fruits, il me reste 5 bananes. Bon là c'est évident, il faut que je fasse quelque chose avec ces deux ingrédients. Et je dois vous avouer que le résultat est délicieux !!! Je sais, je sais, côté modestie y'a encore du travail !!!!!

Pour 4 personnes, il vous faut :

- > 4 bananes
- > 2 cs de cassonade
- > 1 cs de beurre
- > QS de cannelle (la quantité dépend de votre goût)
- > 1 gousse de vanille
- > 200 g de chocolat de couverture
- > 300 ml de crème liquide
- > 60 g de sucre
- > 1 sachet de sucre vanillé
- > 1 cs de maïzena
- > 4 biscuits speculos

Coupez les bananes en tronçons et faites les revenir dans le beurre avec la cassonade, la cannelle et les grains de vanille que vous avez ôtés de la gousse. Une fois les bananes cuites, retirez du feu et réservez.

Diluez la maïzena dans un peu de crème. Dans une casserole, faites fondre sur feu doux le chocolat avec le reste de la crème, le sucre et le sucre vanillé. Une fois le chocolat fondu, ajoutez le mélange crème/maïzena et remettez sur le feu en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Pour cette recette, j'ai utilisé des verres à tapas que vous pouvez trouver assez facilement dans le commerce maintenant. Si vous n'en avez pas, c'est pas grave, utilisez un autre contenant du moment qu'il est en verre. Répartissez les bananes au fond de chaque verre et déposez la crème au chocolat par dessus. Émiettez grossièrement les spéculos et répartissez-les sur les verrines.

Entreposez les verrines au frais et les sortez 1/4 d'heure avant de les servir saupoudrées de sucre glace.