

Carre chocolat banane

Banane rôtie

600 g de banane
120 g de cassonade
60 g de beurre
120 g de rhum

Dans une poêle, fondre le cassonade.
Ajouter les bananes coupés en deux en sens de longueur. Ranger et caraméliser. Ajouter le beurre puis retourner les bananes. Une fois que les bananes soient caramélisées uniformément, verser le rhum et flamber. Mettre dans un four et rôtir environ 10mn. Egoutter et laisser refroidir.

Mettre dans un cadre et poser une feuille guitare et un carton, poser le poids façon à ce que la banane soit bien plate. Laisser au réfrigérateur et ensuite, enlever le poids. Bloquer au congélateur.

Mousse banane

500 g de purée de banane
50 g de sucre
30 g de « Instantgel »
20 g de « Ovoneve »
350 g de crème montée

Mélanger la purée de banane et le sucre, Instantgel. Laisser 30mn.
Ajouter Ovoneve et monter au batteur.
Incorporer la crème montée délicatement.
Etaler sur la plaque de banane rôtie congelée.
Bloquer.

Floquage noir

250g de chocolat Araguani
125 g de cacao pâte
250 g de beurre de cacao

Fondre tous ensemble. Chinoiser et floquer.

***Mousse banane 10cm x 10cm**

Opaline banane

225 g de fondant
150 g de glucose
20 g de nougasec
20 g de banane lyophilisée

Mettre dans une casserole le fondant, le glucose, le nougasec. Cuire le tout à 145 C.
Débarrasser sur le silpat et laisser refroidir.
Concasser, puis passer au robot coupe avec la banane lyophilisée pour obtenir une poudre.
Garder au sec.
Saupoudrer en passant le tamis fin sur le silpat japonais et marquer les carrés de 8cm x 8cm.

Sorbet banane passion

250 g d'eau
250 g de sucre
80 g de glucose atomisé

500 g de banane bien mère
150 g de jus de passion
60 g de jus de citron vert pressé filtré

100 g de base passion

Faire le sirop. Laisser refroidir.
Passer ensemble les bananes, le jus de passion, le jus de citron vert au blender.
Mélanger avec le sirop froid. Laisser maturer une nuit au réfrigérateur.
Mettre dans un paco et bloquer.
Une fois que le sorbet soit pacoc  ; ajouter la base passion.