

## COMPOTEE BANANE PECHE et ses BILLES DE THE à la MENTHE



*Pour la compotée :*

2 bananes  
3 pêches  
2 g d'agar-agar  
2 cuillère à soupe de coulimiel vanille  
cannelle  
le jus de 2 pamplemousse  
jus de pomme

*Pour les billes de thé :*

3 cuill à soupe de Thé à la menthe  
300 ml d'eau  
3 cuill à café de miel  
2 g d'agar-agar

Dans une sauteuse avec un peu de beurre, faire réduire les bananes et les pêches en compote. Terminer en mixant la préparation (si besoin).

Récolter le jus des pamplemousses, rajouter un peu de jus de pomme pour obtenir environ 350 ml de liquide. Mettre dans une casserole et ajouter 2 cuill à soupe de Coulimiel vanille, et un peu de cannelle. Ajouter les 2 g d'agar-agar et porter à ébullition. Laisser frémir pendant 1 mn.

Mélanger le jus de pamplemousse à la compotée de banane pêche, et mettre dans des moules. J'ai utilisé pour cela le moule [Demarle](#) briochette. Mettre au réfrigérateur au moins 1 à 2 heures.

Préparez ensuite les billes de thé à la menthe :

Infuser 300 ml d'eau avec 3 cuill à soupe de thé à la menthe. Filtrer.  
Ajouter 3 cuill à café de miel et 2 g d'agar-agar. Porter à ébullition et laissez frémir 30 secondes.  
Mettre dans des moules, j'ai utilisé le moule "petits fours" [Demarle](#), le démoulage est hyper simple.  
Réfrigération 2 heures.

Composer ensuite votre assiette.

**Swinguette49**

<http://swinguette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous recevrez un mail à chaque publication d'une recette.