

Tiramisu citron vert et bananes flambées

Préparation 15 mn

Cuisson : 3 mn

Repos : 3 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 rochers noix de coco

250 g de mascarpone

3 jaunes d'oeufs

2 blancs d'oeufs

100 g sucre en poudre

2 bananes (j'en compte 3)

Le zeste d'1 citron vert

5c à s de Malibu (remplacé par du jus d'orange)

1 belle c à s de rhum

20 g de beurre

20 g de cassonade

Pour la décoration:

Zestes de citron vert

Dans un saladier mélanger au fouet le mascarpone avec les jaunes d'oeufs, ajouter le sucre en poudre, le zeste de citron vert et 1 c à s de Malibu (jus d'orange). Monter les 2 blancs en neige et les ajouter avec précaution à l'ensemble en mélangeant délicatement. Poêler les bananes épluchées et coupées en rondelles dans le beurre et la cassonade, déglacer avec le rhum et flamber (attention d'arrêter la hotte avant de flamber). Laisser refroidir.

Garnir le fond de chaque verre d'un rocher à la noix de coco émietté grossièrement et imbibé de Malibu (ou de jus d'orange). Déposer une première couche de crème au mascarpone, répartir les bananes flambées et recouvrir d'une deuxième couche de crème.

Décorer de zestes de citron vert et placer au frais au moins 3 h avant de servir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>