

Mousse orange aux bananes rôties



Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Réfrigération : 2 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 bananes

2 oranges

1 citron

6 g de gélatine (3 feuilles)

40 cl de lait

1 pincée de vanille en poudre

2 œufs+ 2 jaunes

100 g de sucre en poudre

2 c à s de maïzena

2 cl de Grand Marnier

50 g de sucre roux (blanc pour moi)

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Porter le lait à ébullition avec la vanille (j'ai mis 1 sachet de sucre vanillé).

Travailler les 4 jaunes avec les 100 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter la maïzena et le jus des oranges. Verser le lait chaud sur l'ensemble en remuant puis mettre le mélange dans la casserole et porter à ébullition en remuant. Retirer du feu et incorporer la gélatine égouttée ainsi que le Grand Marnier et laisser tiédir.

Battre les 2 blancs en neige et les ajouter délicatement à la crème en pratiquant en 2 fois (1/3 pour détendre l'ensemble puis 2/ 3). Verser dans des ramequins mettre au frais 2 h au moins.

Au moment du service éplucher les bananes et couper des rondelles puis les arroser avec un peu de jus de citron. Les disposer sur le dessus des mousses et saupoudrer de sucre. Faire dorer 3 à 4 mn sous le grill du four en surveillant ou le faire avec un chalumeau de cuisine.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>