

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

Sur le blog : Autour de ma table... (<http://www.autourdematable.com/>)

RENVERSÉ À LA BANANE (SANS OEUF)

Après mon renversé aux pommes je vous propose un Renversé à la banane (sans oeuf) histoire de passer des bananes bien trop mûres pour nous qui les mangeons presque vertes .

INGRÉDIENTS

Pour les bananes caramélisées

- 12 c. à c. de sucre roux (cassonade)
- du rhum ambré
- 2 bananes bien mûres

Pour la pâte à renversé (sans oeuf)

- 100 g de beurre doux
- 75 g de sucre de coco
- 150 g de farine de gruau T45
- 10 g de levure chimique
- 150 g de bananes bien mûres

PRÉPARATION

POUR LES BANANES CARAMÉLISÉES

Préchauffer le four à 180°C. Placer le moule TRIANGLES sur la plaque alu perforée. Dans chaque alvéole, verser 1 cuillère à café de sucre roux. Verser quelques gouttes de rhum ambré. Peler les bananes mûres, couper en rondelles. Répartir dans les alvéoles.

Cuire 15 minutes au four à 180°C (selon four, le sucre doit être fondu)

POUR LA PÂTE À RENVERSÉ (SANS OEUF)

Dans le bol, faire fondre le beurre 1 minute - 60°C - vitesse 2. (sans verre doseur)

Ajouter le sucre, la farine, la levure et la banane coupée en rondelles. Mélanger 1 minute - vitesse progressive de 4 à 6.(sans verre doseur)

ETAPE FACULTATIVE:

Si besoin racler les bords avec la petite spatule et mélanger à nouveau 20 secondes - vitesse 5.

POUR LE DRESSAGE ET LA CUISSON

Répartir la pâte sur les bananes dans les 12 triangles . Enfourner 15 minutes à 180°C.

Laisser refroidir 5 à 10 minutes avant de démouler et déguster.



<https://club.guydemarle.com/recette-cookin/renverse-la-banane-sans-oeuf>
(<http://www.autourdematable.com/archives/2018/03/26/39015923.html>)