

TOURTE BANANES FLAMBÉES :

(recette pour 2 tourtes de 20 cm)

Biscuit:

225 g. beurre
125 g. couverture vanille
250 g. sucre
175 g. œufs
20 g. sucre vanillé
2, 5 g. sel
100 g. noix
100 g. farine

Fondre le beurre et la couverture au bain-marie et refroidir à 35°C.

Battre en mousse pendant 6 min. les œufs, le sucre, le sucre vanillé et le sel, puis ajouter le mélange beurre et couverture.

Ajouter les noix puis la farine.

Verser dans les cercles et cuire au four à 200° environ 20-30 min.

Caramel au rhum :

75 g. sucre
100 g. crème
13 g. glucose
40 g. beurre
rhum

Caraméliser le sucre et y verser la crème préalablement chauffée avec le glucose.

Cuire le tout à 104°C puis ajouter le beurre moussé et le rhum.

Bananes flambées :

50 g. beurre
30 g. sucre
540 g. bananes
10 g. jus de citron
34g. rhum

Fondre le beurre, ajouter le sucre et laisser un peu fondre.

Ajouter les bananes et étuver avec le jus de citron puis flamber avec le rhum.

Mousse au chocolat:

350 g. couverture vanille fondue
25 g. beurre fondu
3 jaunes d'œufs
50 g. sucre
50 g. rhum
100 g. crème fouettée
350 g. crème fouettée

Mélanger la couverture et le beurre. Chauffer les jaunes et le sucre et ajouter.
Ajouter le rhum puis lisser avec la crème.
Incorporer délicatement le reste de crème.

Glaçage :

100 g. crème
50 g. glucose
250 g. couverture lait
30 g. beurre

Chauffer la crème et le glucose puis ajouter la couverture et le beurre.

Tourte :

Poser le biscuit dans le cercle chemisé de plastique et imbiber légèrement de sirop rhum.
Étaler un peu de caramel puis les bananes flambées et le reste de caramel.
Remplir le reste de mousse et mettre au congélateur.
Démouler et mettre le glaçage.

