

Entremet moussoux à la banane



 Pour 12 à 16 personnes

 20 minutes de préparation

 1 minute de cuisson

Ingrédients

- 300 g de palets breton
- 150 g de beurre fondu
- Chocolat en poudre noisette

Pour la mousse :

- ½ c. à café de vanille en poudre
- 8 bananes + 1 pour la décoration
- 60 cl de crème fraîche liquide
- 200 g de sucre en poudre
- 1 citron
- 6 feuilles de gélatines (12 g)

Outils

- Robot pâtissier Kitchenaid
- Cook Expert Magimix (cuve multifonction)
- Cadre réglable
- Blender
- Presse agrumes
- Casserole
- Spatule à glacer courbée

Préparation

- Mixer les palets Breton avec le beurre fondu. Placer le cadre réglable (position 24.5 cm x 24.5 cm) sur une plaque. Répartir la préparation dans le fond et tasser. Réserver au frigo.
- Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
- Réserver la crème fraîche, le bol du robot et le fouet au frigo pour qu'ils soient bien froids.
- Porter 10 cl d'eau à ébullition avec le sucre dans une casserole. Retirer du feu et y faire fondre la gélatine égouttée.
- Presser le citron.
- Peler les bananes et les mixer au blender avec le sirop à la gélatine, la vanille et le jus de citron.
- Monter la crème en chantilly et l'incorporer doucement à la préparation à la banane.
- Verser dans le cadre réglable, sur le biscuit et lisser à l'aide d'une spatule.
- Réserver au moins 4 h au réfrigérateur (vous pouvez préparer l'entremet la veille).
- Au moment de servir, saupoudrer de chocolat noisette et décorer de rondelles de bananes.