

Mousses

Mousse de banane aux sablés noix de pécan et confiture de lait



3h21 20 min 1 min 3h 395

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de l'appareil à mousse

- 1 Verser l'agar agar et la crème liquide dans une casserole. Mélanger au fouet et laisser cuire à feu moyen pendant 30 minutes.

Étape 2

Préparation de la mousse de banane

- 1 Dans le bol du mixeur, verser la crème liquide, le sucre et la banane. Mixer puis vérifier l'onctuosité de la crème.
- 2 Dans le bol du batteur, verser les blancs d'œufs et les monter en neige.
- 3 Débarrasser la crème de banane dans un saladier. Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une maryse.

Étape 3

Montage

- 1 Écraser les sablés à l'aide d'un pilon et d'un mortier. Disposer une couche de sablés écrasés au fond des

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la mousse de banane

3 **Banane(s)**
25 cl **Crème liquide (fleurette)**
2 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'œuf
50 g **Sucre semoule**
1.5 g **Agar-agar**

Ingrédients pour le dressage

12 **Biscuit(s) sablé(s)**
6 c. à soupe **Confiture de lait**

petits pots et tasser avec le pilon.

- 2** Recouvrir d'une couche de confiture de lait et bien répartir du centre vers le bord.
- 3** Si la confiture n'est pas assez liquide, la passer quelques instants au micro-ondes.
- 4** Finir le montage avec la mousse de banane. Bien tasser et réserver au réfrigérateur pendant 3 heures.

Étape 4

Dressage

- 1** Sortir les petits pots du réfrigérateur et les servir sur des assiettes de dressage. Décorer avec un petit gâteau aux noix de pécan sur le dessus des pots.
- 2** Accompagner d'une cuillère à café de confiture de lait pour les gourmands et servir.