

Savarins à la Banane

Ingrédients :

Pour 12 (2 pts/pers.)

- * 2 bananes
- * 60 g de sucre
- * 60 g de semoule de blé fine
- * ½ l de lait demi écrémé
- * 2 œufs
- * 50 ml de crème liquide
- * 50 g de chocolat
- * 1 CC de sucre glace



Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th. 6-7) et posez vos empreintes sur la plaque perforée.

Faites bouillir le lait avec le sucre, ajoutez la semoule de blé en pluie et laissez cuire quelques minutes à feu doux, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Incorporez, hors feu, les œufs battus et les bananes mixées.

Remplissez les empreintes et faites cuire 20 minutes à 200°C (th. 6-7)

Laissez refroidir deux trois minutes avant de les démouler et laissez-les refroidir complètement sur une grille.

Pour la ganache faites bouillir la crème liquide. Hors feu, faites ensuite fondre le chocolat dans la crème. Ajoutez le sucre glace et mélangez bien. Remplissez le creux des savarins avec la ganache et laissez prendre au moins 1 heure au frais.

Note :

Si vous voulez le chocolat plus dur, il faut doubler prendre 100g de chocolat pour 50 ml de crème !

Suggestion :

Vous pouvez aussi les servir avec un nappage de caramel ou de la crème chantilly et de la sauce au chocolat (à compter en plus).