

Mousse de bananes au coulis de fraises

Ingrédients pour 6 verrines:

4 bananes
4 blancs d'oeufs
300 ml de crème fraîche liquide entière bien froide.
2 cuillères à soupe de sucre roux
2 cuillères à soupe de sucre glace
Coulis de fraises surgelées

Réalisation:

Eplucher les bananes et les mixer jusqu'à l'obtention d'une purée fine.

Mélanger la purée de bananes avec le sucre roux. réserver.

Battre la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur. Quand elle est prise, ajouter 1 cuillère à soupe de sucre glace en fouettant sans arrêt. Incorporer la chantilly à la purée de bananes.

Monter les blancs en neige, quand ils sont fermes, jeter le reste de sucre glace en pluie sur les blancs sans cesser de fouetter.

Ajouter les blancs à la préparation de bananes. Réserver au frais.

Faire décongeler le coulis.

Montage:

Répartir la mousse de bananes et le coulis de fraises dans 6 verrines en alternant les couches.

Mettre au frais au moins 2 heures.