



## Oufs à la neige Banane - Citron

### Ingrédients ( pour 4 personnes )

#### Oufs en neige

4 blancs d'œufs  
60g de sucre en poudre  
1 zeste de citron vert haché

#### Crème anglaise

2 jaunes d'œufs  
35g de sucre en poudre  
100g de lait  
100g de crème liquide  
1càc de Maizena

#### Écume de Banane

200g de purée de banane (environ 2 grosses bananes)  
25g de sucre en poudre  
120g de crème liquide

#### Préparation de la crème anglaise :

Dans une cocotte en verre, fouetter les jaunes, le sucre en poudre et la maizena. Ajouter le lait et la crème chaude. Couvrir.

Mettre au micro-ondes, puissance 800W, pendant 2minutes 30. Ouvrir, mélanger et remettre au micro-ondes pendant 1 minute.

Laisser refroidir.

#### Préparation de l'émulsion de Bananes :

Mixer les bananes pour obtenir 200g de purée de bananes.

Dans un saladier, mélanger la purée, le sucre et la crème liquide. Verser ce mélange dans votre siphon avec deux cartouches. Mettre au réfrigérateur.

#### Préparation des oeufs en neige :

Monter les blancs en neige. Ajouter le sucre et le zeste de citron, une fois que les oeufs sont bien montés. Continuer de fouetter jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

Remplir un ramequin en verre et mettre au micro-ondes pendant 30 secondes (puissance 800W). Laisser refroidir.

Le montage :

Verser la crème anglaise au fond de 4 coupes.

Répartir l'écume et placer au centre, délicatement un blanc d'œuf.

Un peu de noix de coco en décoration.