

# Mousse au chocolat et banane aux pépites de caramel

Pour 6 personnes:

Pour la mousse:

- 200 g de chocolat noir
- 10 cl de lait
- 1 oeuf entier + 4 blancs

Pour le caramel:

- 100 g de sucre en poudre
- quelques gouttes de jus de citron
- 20 g de beurre
- huile

- 2 bananes + jus de citron



Dans un récipient adapté, faire fondre le chocolat en morceaux au micro-ondes. Faire chauffer le lait et l'ajouter au chocolat en mélangeant vivement. Laisser tiédir un peu et ajouter le jaune d'oeuf. Mélanger de nouveau.

Monter les 5 blancs en neige ferme (avec une pincée de sel) puis les incorporer délicatement à la préparation au chocolat.

Répartir dans 6 verrines et placer au réfrigérateur plusieurs heures.

Pour le caramel: préparer une feuille de papier sulfurisé sur une planche et la huiler légèrement.

Dans une casserole, faire chauffer le sucre et quelques gouttes de jus de citron à feu moyen. Laisser caraméliser sans remuer (juste en secouant la casserole régulièrement). Retirer du feu dès que le caramel prend une jolie couleur ambrée. Incorporer alors le beurre en morceaux puis verser sur la feuille huilée de façon à obtenir une grosse flaque de caramel (soulever les coins si nécessaire pour éviter que le caramel ne s'étale trop). Laisser durcir puis concasser le caramel en éclats soit à l'aide d'un pilon, soit comme moi en le pulvérisant quelques secondes dans le bol du thermomix. Réserver.

Au moment de servir, découper les bananes en rondelles et les citronner afin d'éviter qu'elles ne noircissent. Les répartir sur les mousses puis saupoudrer de pépites de caramel.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>