

BRIOCHE MOELLEUSE AU SUCRE MUSCOVADO ET CARPACCIO DE BANANE



Facile

Préparation: 10 mn

Sans cuisson

Pour 4 personnes:

4 tranches de brioche

4 càs de ricotta

Sucre muscovado au goût (pour moi, 1 càs)

2 bananes

1 citron vert

Enlever la croûte de la brioche et la colorer à peine dans le toaster ou même directement à la poêle. Laisser refroidir.

Au fouet, battre la ricotta avec le sucre muscovado pour faire une crème homogène et bien lisse. La déposer sur la brioche à la cuillère ou à la poche à douille.

Trancher la banane en lamelles très fines (carpaccio) et dresser ces dernière de façon esthétique sur la crème de muscovado.

Râper très finement l'écorce du citron vert lavé et en parsemer les rondelles de bananes. Saupoudrer d'un peu de muscovado.

Encore une petite gourmandise bien facile et rapide à faire.