

Verrine comme un Banoffee : banane, noix, caramel



Ingrédients pour 6 grandes verrines:

1 pot de mascarpone
2 oeufs
50g de sucre
3 bananes
1/2 citron

Moelleux aux noix:
100g de beurre mou

150g de sucre de
cane
3 jaunes d'oeufs
5 blancs d'oeufs
100g de poudre de
noix (ou farine de
noix)
100g de farine

1/2 paquet de levure
chimique

Sauce Toffee:
100g de sucre
80g de beurre 1/2 sel
150ml de crème fluide
à 20% de MG

Préparation:

- *Moelleux aux noix:* Travailler le beurre en pommade avec le sucre puis ajouter les jaunes d'oeufs. Incorporer la farine, la poudre de noix et la levure. Battre les blancs d'oeufs en neige ferme puis les incorporer en 2 ou 3 fois à la pâte. Verser la pâte sur une plaque rectangulaire recouverte de papier sulfurisé. Cuire 15 minutes à 180°C.

- *Mousse au mascarpone:* battre les jaunes d'oeufs avec le sucre puis incorporer le mascarpone. Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

- Préparation des bananes: les éplucher, les couper en rondelles en les arrosant de jus de citron.
- *Sauce toffee*: faire un caramel blond, à sec, avec le sucre. Ajouter le beurre 1/2 sel coupé en petits morceaux. Attention aux projections! (Si des petites boules se forment, les laisser fondre à feu doux.) Verser la crème préalablement chauffée et mélanger. Réserver à température ambiante.
- *Brisures de caramel*: Saupoudrer un papier d'aluminium huilé avec du sucre. Poser sous le grill du four et faire fondre jusqu'à ce que le sucre se transforme en caramel. Laisser refroidir, puis casser en morceaux.
- *Montage des verrines*: Verser 3 cuillères à soupe environ de sauce toffee dans le fond des verrines puis répartir les rondelles de bananes. Déposer quelques cubes de moelleux au noix puis la crème au mascarpone.
- *Décoration*: rondelle de banane, moelleux au noix découpé à l'emporte pièce, brisures de caramel.