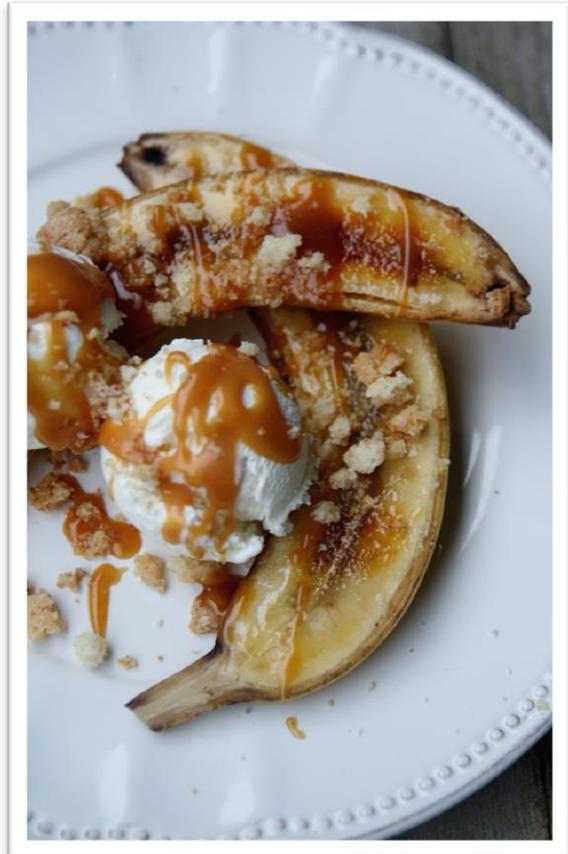
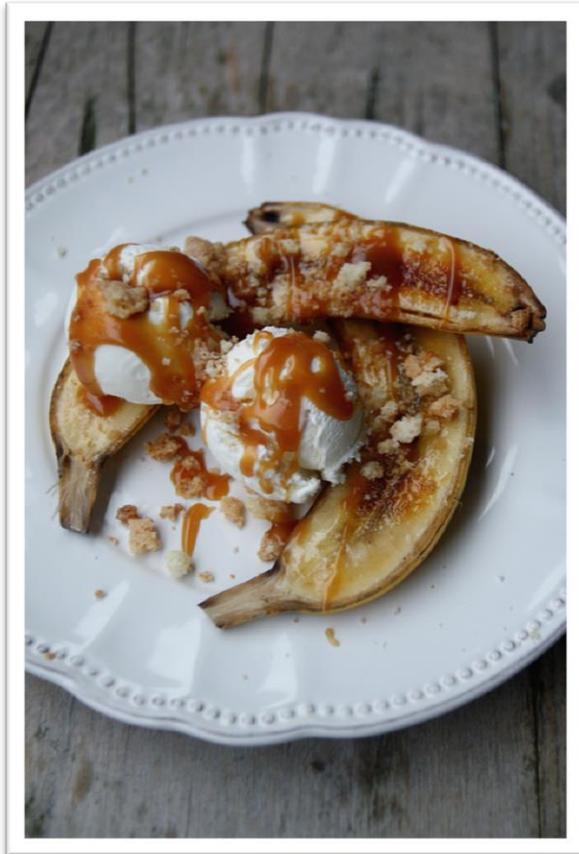




BANANES CAMELISEES, CRUMBLE A LA NOIX DE COCO, CAMEL ET GLACE COCO

A savoir : vous pouvez préparer la glace et le crumble à l'avance.



Ingrédients pour le crumble à la noix de coco : 50gr de farine, 15gr de noix de coco râpée, 25gr de sucre glace, 35gr de beurre en morceaux.

Mélangez tous les ingrédients avec le bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une mélange sableux. Enfourez 20 minutes environ à 160°C : le crumble doit être doré. Laissez refroidir.

Ingrédients pour 4 personnes : 4 bananes petites, 75gr de sucre, glace à la noix de coco, crumble à la noix de coco, caramel au beurre salé.

Coupez en deux les bananes, dans le sens de la longueur. Saupoudrez-les de sucre et caramélisée avec un chalumeaux. Dressez-les dans les assiettes, ajoutez la glace, nappez de caramel au beurre salé et terminez avec le crumble.



GLACE A LA NOIX DE COCO

A savoir : avec ces quantités vous obtiendrez 3/4 de litre de crème glacée. J'ai ajouté 40gr de noix de coco râpée avant de turbiner et c'était délicieux.

Ingrédients : 400ml de lait de coco, 20cl de crème liquide entière, 100gr de sucre, 2 jaunes d'œufs.

Faites chauffer le lait de coco et la crème, en évitant l'ébullition. Pendant ce temps, fouettez le sucre et les jaunes. Puis versez le mélange lait/crème sur les jaunes en mélangeant. Remettez dans la casserole, sur feu moyen, et remuez jusqu'au nappage, à 82°C. Filtrez la crème anglaise et laissez-la refroidir, puis versez dans la sorbetière.

Si vous n'avez pas de sorbetière, versez la crème anglaise dans le bol d'un robot-coupe et mettez-la au congélateur pendant 30 minutes. Puis, placez sur le robot et mixez une première fois pour détendre la crème anglaise congelée. Remettez le bol au congélateur pendant 30 minutes. Répétez cette opération 4 à 5 fois (pendant 2 à 3 heures).

SAUCE CAMEL AU BEURRE SALE'

Ingrédients pour un petit pot : 80gr de sucre, 10cl de crème fraîche liquide, 40gr de beurre demi-sel (j'ai utilisé du beurre salé).

Faites fondre le sucre dans une casserole à feu doux, sans mélanger. Faites chauffer la crème liquide. Quand le sucre a fondu et il a pris une belle couleur ambrée ajouté la crème hors du feu, très doucement. Attention aux projections ! Si des grumeaux de caramel apparaissent, remettez sur le feu. Toujours hors du feu, ajoutez le beurre en morceaux. Mélangez bien et versez dans un petit bocal.

