



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 50mn

ANTILLAIS

INGREDIENTS:

Mousse Banane :

400 g de purée de bananes
 1 sachet de gélatine en poudre (6 g)
 ou 3 feuilles de gélatine
 50 g de sucre
 50 g d'eau
 4 dl de crème liquide

 Rondelles de Bananes citronnées et flambées
 (2 Bananes)

Sirop:

150 g de sucre semoule
 150 g d'eau
 20 g de Rhum

Mousse chocolat:

200 g de chocolat noir
 70 g de lait
 350 g de crème liquide

METHODE :

La banane et le chocolat sont un mariage d'aromes qui vous séduit les papilles gustatives sans que l'on puisse résister ! C'est ce que l'on retrouve dans l'Antillais !

La génoise chocolat servant de biscuit dans ce délicieux gâteau doit être préparée à l'avance, afin qu'elle soit refroidie au moment du montage.

Mousse Banane :

Commencez par mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, puis portez à ébullition.

Préparer la gélatine selon le mode d'emploi inscrit sur le paquet, puis mélangez la avec le sirop tiédi préparé ci-dessus.

Ajoutez la gélatine préparée à la purée de bananes, puis mélangez-le tout énergiquement à l'aide d'un fouet.

Montez la crème liquide en crème Chantilly, puis ajoutez-la délicatement à la purée de bananes, en s'efforçant de garder un maximum de volume, sans que la crème ne retombe.

Mousse Chocolat :

Versez le lait dans une casserole et faites le chauffer jusqu'à ébullition. Préparez le chocolat en le faisant fondre au micro ondes, puis ajoutez le lait bouillant, selon le même principe qu'une ganache. Mélangez le tout à l'aide d'un fouet. Laissez tiédir à température ambiante.

Montez la crème liquide en Chantilly à l'aide d'un batteur électrique, puis incorporez-la délicatement au fouet, dans la ganache à peine tiède.



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

Sirop :

Mélangez le sucre et l'eau dans une casserole, et portez le tout à ébullition sur un feu moyen. Laissez refroidir avant d'ajouter le Rhum

Bananes Flambées :

Coupez les bananes en rondelles pas trop fines, puis pressez un demi jus de citron dessus. Mélangez grossièrement, puis faites-les revenir 5 mn environ dans une poêle à feu doux avec une noix de beurre. Aspergez-les d'un peu de rhum puis faites flamber les rondelles de bananes quelques secondes. Débarrassez dans un plat et laissez refroidir.

Montage :

Prendre un cercle à entremet ou en faire un en carton souple comme indiqué dans la rubrique « Conseils », et le placer sur une plaque ou une assiette assez grande pour qu'il soit à plat.

Prendre une génoise chocolat (faite la veille !), et couper la en deux dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau scie muni d'une grande lame. Une petite astuce pour couper droit, plaquez la génoise avec la paume de votre main restée libre, et faites tourner le biscuit dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, au fur et à mesure que votre couteau coupe la génoise, ainsi votre coupe sera parfaitement droite.

Déposez un premier disque de biscuit au fond du cercle, et imbibe-le de sirop au Rhum.

Étalez une couche de mousse chocolat jusqu'à mi-hauteur, dispersez les rondelles de bananes flambées sur la crème, puis déposez un second disque de biscuit préalablement imbibé de sirop. Exercez une légère pression sur toute la surface de ce biscuit avant de garnir le restant du cercle avec la mousse banane que l'on lissera méthodiquement à l'aide d'une palette ou d'un grand couteau scie. Mettre au réfrigérateur pendant 3 heures.

Après 3 heures, retirez le cercle, puis tout autour du gâteau, collez des langues de chats les unes à côté des autres (celles achetées dans le commerce sont excellentes).

Terminez le dessus avec quelques rondelles de bananes fraîches citronnées (cela évite qu'elles noircissent), et quelques feuilles d'un ananas légèrement plantées dans la mousse.

Il est fort probable que l'on vous demande comment vous avez fait cela, c'est simple, dites leur que le Chef c'est Vous !