



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

TEMPS DE PREPARATION: 45 mn

FLAMBOYANT *A la Banane*

INGREDIENTS:

Une génoise nature

150 g de sucre
5cl de grenadine

4 bananes (600 g en tout)
1 jus d'orange
400 g de cassonade
½ cuillère à café de cannelle en poudre

3 blancs d'œufs
150 g de sucre semoule

METHODE :

Le Flamboyant porte bien son nom ! Des saveurs de bananes auréolées d'un soupçon de grenadine, le tout sous une enveloppe couleur « feu »...voilà un gâteau qui ne manque pas d'attrait !

Commencez par réaliser votre génoise nature (voir la recette) afin qu'elle refroidisse. Nous vous conseillons de la préparer la veille, ainsi que le sirop et la compote de banane. Vous procéderez ainsi au montage le lendemain avec beaucoup plus de facilité.

Pour le sirop, mélangez les 150g de sucre et 20 cl d'eau, puis portez à ébullition. Ensuite retirez du feu. Laissez tiédir avant d'ajouter la grenadine.

Pour la compote de bananes, récupérez le jus d'une orange, ajoutez 40 cl d'eau, la cassonade et la cannelle. Portez le tout à ébullition. Ensuite, ajoutez les bananes coupées en morceaux, mélangez à l'aide d'une cuillère en bois, et poursuivez la cuisson à feu moyen pendant 10 minutes environ en remuant de temps à autre. Débarrassez cette compote dans un récipient et laissez refroidir.

Egouttez les bananes pour retirer l'excédent de jus, puis donnez quelques tours avec un fouet pour réduire partiellement les bananes en purée.

Prendre la génoise et coupez-la en trois dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau scie muni une grande lame. Une petite astuce pour couper droit, plaquez la génoise avec la paume de votre main restée libre, et faite 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.

Prendre un carton de la grandeur de la génoise, comme les disques en carton de couleur « or » sur lesquels reposent les gâteaux chez le Pâtissier. Cela peut être un carton que vous auriez récupéré et nettoyé, un carton que vous découpez vous-même, ou tout autre support à partir du moment où il est de taille identique à la génoise et rigide.

Déposez une première couche de génoise sur le support, puis imbibe-la à l'aide d'un pinceau, de sirop à la grenadine.

Étalez une première couche de compote de bananes et déposez un second disque de génoise. Appuyer légèrement pour obtenir une surface plate, puis recommencez l'opération. Sirop, compote de bananes et la dernière couche de génoise pour finir. Ne pas oublier de l'imbibé aussi.

Maintenant il faut préparer la meringue pour masquer votre entremet. Pour cela mélangez les blancs d'œufs avec le sucre semoule dans une casserole, faites chauffer l'ensemble à 50°C environ, débarrassez dans un récipient ou le bol de votre batteur, et montez le tout à l'aide d'un batteur



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

électrique jusqu'à complet refroidissement. Votre meringue va se former et devenir ferme et souple à la fois.

Recouvrez le dessus et les côtés du gâteau de meringue à l'aide d'une palette, dans le but de masquer l'ensemble. Faites de petits piques avec le bout de la palette sur toute la surface de la meringue.

Avec un petit chalumeau de cuisine, colorez toute la meringue en prenant soin de ne pas la brûler.

Terminez par quelques fraises ou quelques grappes de groseilles pour la décoration. Cette touche de couleur sera flamboyante sur ce gâteau.

Vous n'aurez guère de surprise, seulement celle d'avoir les applaudissements de vos convives !

Préparez votre stylo pour les autographes, car le chef, c'est vous !