

Mini mousse banane et son cœur moelleux au chocolat



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Quel gourmand pourrait y résister ?

Ingrédients

- 12 fines parts de moelleux tout chocolat (par exemple ker cadelac)
- 3 bananes
- 20 cl de crème liquide
- 3 blancs d'oeufs
- 3 cs de sucre glace
- 2 cc de cannelle en poudre

Préparation

- 1 Épluchez les bananes, puis mixez-les jusqu'à avoir une purée homogène.
- 2 Ajoutez la cannelle et une cuillère à soupe de sucre glace. Mélangez.
- 3 Montez la crème bien froide en chantilly, en y incorporant une cuillère à soupe de sucre glace, et continuez à fouetter.
- 4 Mélangez doucement la chantilly et la purée de bananes.
- 5 Montez les blancs d'oeufs en neige bien ferme et ajoutez deux cuillères à soupe de sucre glace tout en fouettant. Incorporez-les, ensuite, sans les casser, à la préparation à la banane. Réservez au frais pendant au moins 1 heure.
- 6 Juste avant de servir, réalisez 12 coeurs à l'aide d'un emporte-pièces, dans 12 tranches de Moelleux Tout Chocolat.
- 7 Émiettez les chutes de Moelleux Tout Chocolat et disposez-les dans le fond des mini verrines.
- 8 Recouvrez d' une cuillère à soupe de mousse à la banane.
- 9 Et la touche finale, transpercez le coeur avec une pique en bois et disposez-le sur la verrine.

Proposé par

Ker Cadelac

Ker Cadelac

Ker Cadelac, le pâtissier breton, vous propose ses gâteaux, madeleines, quatre-quarts, goûters d'enfant, ainsi que des idées recettes pour les déguster.

Découvrez les produits
et recettes Ker Cadelac

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



