Petits bavarois choco-banane en verrine

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Réfrigération : 4 à 6 h

Les ingrédients pour 4 verrines :

2 bananes

2 cookies (j'en ai mis 6)

2 jaunes d'oeufs

20 cl de crème liquide entière

130 g de sucre

1 orange

15 cl de lait

1/2 citron

2 feuilles de gélatine

2 c à c d'extrait de vanille liquide (j'ai utilisé 1 gousse de vanille)

Prélever le zeste de l'orange et le mettre dans une casserole avec 80 g de sucre et 10 cl d'eau. Porter à ébullition et faire confire à feu doux 15 mn. Égoutter les zestes et les mettre sur une petite assiette en les séparant. Conserver le sirop pour les bananes .

Émietter les cookies dans un bol et les arroser avec le jus de l'orange. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Fouetter dans un petit saladier les jaunes d'oeufs avec le sucre restant et ajouter le lait bouillant en mélangeant. Verser le tout dans une casserole et faire épaissir en mélangeant et sans laisser bouillir (ne pas dépasser 84°). Une fois la crème épaissie lui ajouter l'extrait de vanille et les feuilles de gélatine égouttées (Si vous prenez une gousse de vanille fendre la gousse en 2, récupérer les graines et les mettre dans le lait pendant qu'il chauffe avec la gousse puis retirer la gousse et verser le lait bouillant sur les oeufs).

Laisser refroidir la crème anglaise et monter la crème liquide bien froide en chantilly.

L'incorporer délicatement à la crème anglaise.

Répartir les cookies dans les verrines et recouvrir avec la crème bavaroise. Réfrigérer 4 à 6 h.

Écraser les bananes avec 2 c à s de jus de citron et 2 c à s du sirop des zestes. Les répartir sur les crèmes et décorer avec les zestes d'orange confits.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>