Banoffee

Pour 8 personnes
Fait par : BO
Le : septembre 2018
Source recette :
https://www.meltyfood.fr/banofee-recette-de-christophe-michalak-dans-la-peau-d-un-chef-a378738.html

1. BANANE FLAMBEE

4 bananes bien fermes
40 g de beurre
20 g de cassonade
5 cl de rhum
Pm citron vert

Couper en deux sur la longueur les bananes.
La caraméliser en les gardant fermes.
Flamber légèrement
Débarrasser les bananes sur plaques avec un papier.
Napper délicatement de caramel de cuisson.
Zester de citron vert.
Réserver au frais

2. CARAMEL SALE

200 g de sucre semoule
50 cl d'eau
10 cl de crème liquide
20 g de beurre demi sel.

Cuire le sucre en caramel
Chauffer la crème
Ajouter le beurre au caramel, et ajouter la crème
Cuire à consistance. Réserver au frais.

A l'utilisation, mettre dans un cornet et faire un arc de cercle dans l'assiette (à l'aide d'un cercle à entremets).
Insérer également un peu de caramel dans les points de Chantilly

3. CHANTILLY MASCARPONE

40 cl de crème liquide
50 g de mascarpone
½ gousse de vanille
5 cl de fleur d'oranger.

Fouetter à consistance de chantilly.
Mettre en poche et poser des « gros points » de Chantilly sur la longueur de la banane

4. CRUMBLE DE SPECULOOS

200 de spéculoos
70 g de beurre doux

Fondre le beurre, mixer et lisser avec le spéculoos pour obtenir une chapelure.
Cette chapelure sera posée dans le prolongement des extrémités de la banane.
Veiller à ce que la forme soit régulière et nette.