

BROCHETTE DE BANANE AUX MORILLES ET PAIN D'ÉPICES

Pour 8 personnes

Fait par : Caroline Juillard/ Nina Le Ray/ Ryan Hambling/
Nicolas Ferlaud

Le : 21/11/2018

Source recette : livre de Régis Marcon « un chef 3
étoiles s'invite dans votre cuisine »



1. PAIN D'ÉPICES

0,5 kg de miel fondu
250 g de farine
250 g de farine de seigle
30 g de levure chimique

5 œufs
250 g de lait
10g de cannelle
2,5 g de 4 épices infusés
Pm Zestes d'oranges, de citron

Mettre les épices à infuser dans le lait chaud
Ajouter le miel
Tamiser les farines et la levure chimique
Mettre la farine en puits, ajouter les œufs et progressivement le lait chaud sucré aux épices
Ajouter les zestes d'agrumes
Mettre en moule beurré
Cuire à 1960/170° 30/40 m suivant la taille du moule.
Démouler et filmer à chaud pour le garder moelleux

1. CARMEL DE MORILLES ET BALSAMIQUE

200 g de sucre roux
10 cl de vinaigre balsamique
16 cl de crème liquide
12 morilles séchées de taille moyenne

La veille, faire tremper les morilles dans 20cl d'eau tiède.

Bien rincer et nettoyer les morilles

Le jour même, préparer un caramel avec le sucre et l'eau. Déglacer avec le vinaigre balsamique. Faire réduire de moitié.

Filter le jus de trempage avant de l'ajouter au caramel.

Hacher les morilles, ajouter avec la crème dans la sauce caramel puis faire bouillir jusqu'à ce qu'elle soit nappante.

2. BROCHETTES

600g de bananes
16 morilles
8 gousses de vanille séchées
400g de pain d'épices
200g de beurre
100g de sucre

Eplucher les bananes et tailler les en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Tailler le pain d'épices en tranches de 8 fois 1 cm.

Monter les brochettes sur de petits piques
Faire colorer le pain d'épices avec le beurre et le sucre.

Caraméliser les bananes soit au chalumeau, soit dans une poêle anti adhésive avec du beurre et du sucre.
Disposer les tranches de pain d'épices sur les assiettes et poser les brochettes dessus, les arroser de caramel de morilles.

***Proposition accords mets et vins avec la
carte De La Table d'Albert***

AOC Sainte Croix du Mont Château Terfort