



Verrine banoffeee chantilly au rhum

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 3 pers

Préparation | 45 min

Repos | 1h au frais

INGRÉDIENTS

- 6 spéculoos
- 3 bananes
- 1 yaourt à la grecque
- 2 cuil à café de sucre
- 20 cl de crème liquide entière 30% MG min
- 3 cl de rhum brun
- 60 g de sucre glace
- 6 cuil à café de confiture de lait
- Sucre roux

Fond biscuité aux spéculoos

Concasser grossièrement les spéculoos.

Répartir dans 3 conserves en verre.

Réservez.

Crème à la banane

Ecrasez 2 bananes à la fourchette puis ajoutez le yaourt et le sucre.

Bien mélangez.

Découpe des bananes

Coupez la banane en fines rondelles.

Réservez.

Dressage des verrines

Munissez-vous de vos verrines avec le fond spéculoos, déposez 2 cuil à café de confiture de lait dans chacune.

Déposez sur tout le pourtour des rondelles de bananes puis coulez la crème de banane.

Lissez à la spatule.

Réservez au frais 1h.

Juste avant le service, déposez le reste de vos rondelles de bananes en rosaces.

Saupoudrez 1 cuil à café de sucre roux puis caramélisez-le à l'aide d'un chalumeau.

Chantilly au rhum

Dans le bol de votre robot, mettre la crème liquide et réservez le bol au congélateur pendant 15 min, cela va aider la crème à monter.

Monter la crème liquide au batteur très ferme en incorporant en plusieurs fois le sucre glace puis incorporer délicatement le rhum.

Redonnez un coup de fouet pour resserrer la chantilly.