

## *Mignardises Banane Choco Caramel*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 3 heures**

### Ingrédients:

#### Pour le gâteau :

- Oeufs	2
- Cassonade Blanche	90g
- Bananes	1.5
- Farine	140g
- Rhum	1 c à soupe (Brun)
- Beurre	80g
- Sel	2g
- Levure	1 sachet (chimique)

#### Pour le caramél :

- Sucre Semoule	150g
- Eau	60g
- Crème Fraîche	75g
- Beurre	80g

#### Pour la ganache :

- Crème Fraîche	1 dl
- Chocolat Fondant	125g
- Beurre	35g
- Billes de Sucre (Déco)	pour la décoration



### Recette:

- Coupez les bananes en petits dés.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans le robot, fouettez les œufs avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Introduisez alors les bananes, le rhum, la farine, le beurre en pommade et le sel.
- Terminez par la levure.
- Etalez ce mélange sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et enfournez environ 25-30 minutes. Sortez du four, décollez délicatement le papier sulfurisé et laissez refroidir.
- Pour le caramel, faites chauffer dans une grande poêle le sucre semoule avec l'eau jusqu'à ce que le mélange se colore. Hors du feu, introduisez la crème fraîche au fouet puis poursuivez la cuisson 4-5 minutes en introduisant le beurre. Réservez et laissez refroidir un peu.
- Nappez le gâteau à la banane de ce caramel tendre. Réservez au moins 1 heure au frigo.
- Pour la ganache, portez à ébullition la crème et introduisez au fouet les carrés de chocolat noir. Terminez avec le beurre pour donner la brillance.
- Versez la ganache légèrement refroidie sur le caramel. Replacez au frigo au moins 30 minutes.
- Au moment de servir, coupez les bords et taillez des tranches de 2-3 cm de large sur 6-8 cm. Décorez avec des billes de sucre et un morceau de banane (la ½ restante).