

MOUSSE À LA BANANE, SPÉCULOOS ET CHOCOLAT

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Réfrigérateur : 3 heures

Ingrédients:

- BANANE(S)	1
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	25g
- CAKE "HOTEL"	1x
- YAOURT	100g
- CHOCOLAT BLANC	50g
- BLANC(S) D'OEUF(S)	1
- GELATINE	1 feuille
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- ORANGE(S)	3 c à soupe de jus
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	un peu émietté (garniture)
- CHOCOLAT BLANC	un peu râpé (garniture)

Recette:

- Faites tremper la feuille de gélatine dans un peu d'eau.
- Coupez le cake en tranche de 1 cm d'épaisseur. Formez 4 disques (avec un emporte-pièce) et placez-les au fond des ramequins.
- Faites fondre le chocolat blanc (avec un peu de lait) au micro-onde, puissance 350W pendant 3 à 4 minutes.
- Tartinez finement les tranches de cake avec ce chocolat fondu. Saupoudrez le tout de spéculoos.
- Mettez la banane dans un plat, arrosez-la de citron, ajoutez le sucre semoule et écrasez-la avec un fourchette.
- Montez le blanc d'œuf en neige très ferme (avec un peu de sel).
- Faites chauffer le jus d'orange au micro-onde. Dissolvez la feuille de gélatine dans ce jus chaud et ajoutez-le à la purée de banane.
- Incorporez alors le yaourt et ensuite le blanc d'œuf en neige.
- Remplissez les ramequins de cette mousse et réservez-les au frigo pendant au moins 3 heures.
- Servez saupoudrer de chocolat blanc râpé et de spéculoos émietté.
- Placez au réfrigérateur 3 heures avant de consommer.

