

CAPPUCCINO DE BANANES AUX SPÉCULOOS



Nombre de personnes:

6

Temps de préparation:

45 minutes

Ingrédients:

- BANANE(S)	2 à 3
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	4 à 5
- PUDDING VANILLE (POUDRE)	1 sachet
- LAIT	750 ml
- SUCRE SEMOULE	5 c à soupe
- CAFE FORT	3 c à café instantané
- EAU	3 c à café
- CACAO AMER EN POUDRE	
- CREME CHANTILLY	en bombe

Recette:

- Diluez le sachet de pudding vanille dans 1 tasse de lait. Versez le reste du lait dans un poêlon avec le sucre semoule.
- Diluez le café instantané dans 3 c à café d'eau. Ajoutez-le au lait sucré.
- Portez le lait sucré à ébullition en fouettant pour bien dissoudre le café.
- Hors du feu, versez-y le mélange vanillé en continuant de fouetter énergiquement pendant 1 minute.
- Répartissez dans 6 petites coupes à dessert. Couvrez d'un film plastique et placez-les au frigo.
- Au moment de servir, coupez des rondelles de bananes. Répartissez-les au-dessus de la crème. Emiettez ½ speculoos sur les bananes. Ajoutez un peu de crème fraîche en bombe puis saupoudrez de cacao.

Variante:

Remplacez le cacao par du brésilien et le speculoos par des bouboirs.