

Trio Gourmand : Banane, Chocolat et Marsala

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BANANE(S)	2
- CHOCOLAT FONDANT	80 g
- CREME FRAICHE	3 c à soupe
- MASCARPONE	250 g
- OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	4 c à soupe + 1 c à soupe
- MARSALA (ALUVIO)	2 c à soupe
- YAOURT	150 g
- NOISETTES GRILLÉES	3 c à soupe (Brésilien)

Recette:

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
- Faites blanchir les jaunes avec le sucre (4 c à s) au fouet. Ajoutez le mascarpone et mélangez jusqu'à obtention d'une crème homogène. Incorporez le Marsala et délicatement le blancs d'œufs en neige. Réservez.
- Pelez et coupez les bananes en rondelles. Faites-les revenir dans une poêle beurrée avec le reste de sucre. Réservez.
- Faites fondre doucement le chocolat avec la crème soit au bain marie soit au micro-onde.
- Mélangez le yaourt avec le brésilien.
- Dressez vos verres en commençant par une couche de bananes puis le chocolat fondu surmonté de yaourt et enfin de mascarpone au marsala.
- Réservez au moins 5 heures au frigo avant de déguster.

