

## Gâteau Bananes - Clémentines

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- BISCUITS "PETIT-BEURRE"	150g (ou biscuit sec type Maria)
- BANANE(S)	2
- MASCARPONE	200g
- MIEL	1 c à soupe
- CLÉMENTINE(S)	5
- POUDRE DE CACAO	

### Recette:

- Mixez les biscuits finement (au Monsieur Cuisine – 5-7 sec/Turbo).
- A l'aide d'un mixeur plongeur, réduisez les bananes en purée.
- Mélangez dans un plat creux, les biscuits et la purée de banane. Réservez au frigo.
- Fouettez le mascarpone avec le miel et réservez à température ambiante.
- Pelez les clémentines délicatement en les gardant entières.
- Etalez la pâte (biscuit-banane) entre deux feuilles de papier sulfurisé en une forme carrée (ou rectangle). Il faut pouvoir dresser les 5 clémentines côte à côte dans la largeur et pouvoir les enrouler complètement dans le sens de la longueur.
- Répartissez le mascarpone au miel sur la pâte.
- Déposez ensuite les clémentines côte à côte dans la largeur.
- Enroulez délicatement la pâte autour des clémentines à l'aide du papier sulfurisé.
- Emballez le tout dans le papier sulfurisé et conservez au frigo pendant plusieurs heures.
- Coupez avec un couteau bien aiguisé, au centre de chaque fruit.
- Roulez doucement le bord de la tranche obtenue dans la poudre de cacao.

