

Sabayon de Banane au Citron Vert

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Jaunes d'Oeufs	3
- Sucre Semoule	75g + 1 c à café
- Mascarpone	250g
- Crème Fraîche	250g
- Sucre Impalpable (ou Glace)	½ c à soupe
- Citrons Verts	1 ½
- Bananes	2
- Liqueur de Bananes	1-2 c à soupe
- Poudre de Cacao	

Recette:

- Préparez le sabayon : à l'aide d'un fouet, mélangez les jaunes d'œufs avec 75g de sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez ensuite le mascarpone.
- D'autre part, fouettez la crème fraîche avec le sucre impalpable comme pour faire une chantilly et incorporez-la (à l'aide d'une cuillère en bois) au reste de la préparation. Réservez au réfrigérateur (frigo).
- Pelez et coupez les bananes en rondelles.
- Pressez les citrons verts et arrosez les bananes avec le jus. Ajoutez aussi 1 c à café de sucre et la liqueur de bananes.
- Répartissez les rondelles de bananes et le jus dans de grands verre ballon.
- Nappez le tout avec le sabayon, filmez et réservez au frigo.
- Au moment de la dégustation, saupoudrez de cacao.

