

MOUSSE DE BANANE AU CHOCOLAT CHAUD

Pour 4 personnes :

- 4 bananes tigrées, mûres à point + une pour la déco
- Le jus d'un citron
- 1 c à s de rhum blanc (on oublie s'il y a des enfants !)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2, 5 dl de crème liquide
- 50 g de sucre glace
- 1 tablette de chocolat noir riche en cacao et le même poids ½ en crème liquide

Peler les bananes et ôter tous les filaments, les couper en morceaux et les mixer finement avec le jus de citron, le sucre vanillé et le rhum

Monter la crème en Chantilly avec le sucre, pas trop ferme, et l'incorporer délicatement dans la purée de banane à l'aide d'une spatule en bois

Disposer la mousse harmonieusement dans des coupes ou des calottes (avec une poche à douille cannulée, si possible) ; mettre au frais quelques heures

Faire bouillir la crème et y verser le chocolat haché ou râpé, bien mélanger hors du feu

Napper la mousse de banane avec la sauce chocolat chaude au dernier moment et décorer de tranches de banane.