

Crème au chocolat et à la banane

Par Régal



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	30 min
Temps de cuisson	20 min
Temps de repos	2 heures

Catégories : **Desserts, Coin des enfants, Fruits**

Cette crème au chocolat vous donnera la banane à coup sûr ! La touche fruitée apporte vitamine C, magnésium et potassium, idéale pour les petits creux.

Pour 6 personnes

Ingédients

150 g Chocolat noir
6 Banane
35 cl Crème liquide entière
35 cl Lait
4 Jaune Oeuf
60 g Sucre
30 g Cassonade
30 g Beurre
1 Gousse vanille

La finition

50 g Chocolat concassé

Réalisation

- 1 Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier. Incorporez la crème liquide, les graines de la gousse de vanille et le lait. Faites chauffer le tout au bain-marie à feu doux en remuant jusqu'à ce que la préparation soit lisse.
- 2 Fouettez les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez la préparation au chocolat par-dessus et fouettez. Répartissez la crème au chocolat dans 6 assiettes. Laissez refroidir et réservez au frais 2 h.
- 3 Coupez les bananes pelées en 2, puis en lamelles. Coupez la gousse de vanille vide en bâtonnets. Dans une poêle, faites chauffer le beurre, ajoutez les bananes, la vanille et la cassonade. Faites caraméliser 5 min sur feu vif. Laissez tiédir.
- 4 Répartissez les bananes et leur jus sur les crèmes. Parsemez de chocolat.

Dans le même registre : craquez pour notre recette de **tarte au chocolat, banane et pop-corn caramélisé**, ou pour notre **recette de mousse à la banane** !

Source : Régal n°75

Publié le 11/02/2017