

MOUSSE DE BANANES / COMPOTE DE FRAISES



Recette originale copiée à partir du livre de MME SAINT ANGE

PROPORTIONS POUR 8 A 10 PERSONNES

2 verres de purée de bananes, soit 6 belles bananes pas trop mûres

150g de sucre glace

1 verre de crème double fraîche prête à fouetter

1 blanc et demi d'oeuf (soit 3 cuillérées de neige)

1 verre de liqueur de rhum

Fraises en compote pour la garniture



- * Passer au tamis les bananes pelées
- * Mélanger rapidement la purée au sucre glace sans la travailler, ni battre
 - * Ajouter le rhum – Garder au frais
- * Fouetter la crème, ajouter les blanc battus en neige ferme
- * Mélanger méthodiquement la crème montée, à la purée de bananes
 - * Disposer la mousse en dôme dans une jatte
 - * Tenir au frais
 - * Servir, entourée de fraises en compote