

Verrine de crème légère à la banane et fruits de la passion, dulce de leche, biscuit spéculos - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Un dessert très apprécié en Argentine, rapide avec modération.

Voir l'astuce du chef pour les options véganes.

L'astuce du chef

Option Vegan

La chantilly Végane

Versez la **crème coco** dans le bol et fouettez au batteur pendant 2 min. Ajoutez le sucre glace, le sucre vanillé et *le chantibio** sans cesser de fouetter. Une fois la **chantilly** montée, placez-là au réfrigérateur.

*Chantibio (en épicerie Vegan) + Crème de coco (grande surface)

Le Dulce de leche peut-être remplacé par du beurre de peanut bio vegan

Ingrédients

Crème légère banane passion

- 1 Unité(s) Banane
- 3 Unité(s) Fruit de la passion
- 1 Unité(s) Lime
- 237 Ml Crème 35% à fouetter
- 8 Unité(s) Biscuits spéculoos
- 1 Cuil. à soupe Sucre glacé
- 2 Cuil. à soupe Dulce de leche (confiture de lait)

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Temps de repos **30 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

Matériels

Placez au réfrigérateur 1 bol avec la crème (Chantilly)

Pesez ou mesurez tous vos ingrédients, gardez la banane à température ambiante.

Ingrédients

1 bol + fourchette + fouet

1 bol + fouet (crème montée)

Préparation avec le Chef

Prélevez les zestes de lime, pressez la moitié de la lime.

Purée

Dans un bol, écrasez la chair de la banane avec une fourchette, ajoutez-y le jus de lime et les zestes. Ajoutez l'intérieur des coques de passion (ou du jus de passion), gardez-en une pour la finition.

Chantilly

Dès la sortie du réfrigérateur, ajoutez le sucre glace dans le bol avec la crème. Fouettez à l'aide d'un fouet, consistance bec d'oiseau.

Mélange

Il ne vous reste plus qu'à mélanger la chantilly avec la purée de banane et fruits de la passion. Assurez-vous d'un mélange homogène.

Montage de la verrine

Déposez dans un premier temps de la crème légère banane / passion dans le fond de la verrine. Écrasez dans vos mains les biscuits spéculos (gardez-en deux pour la finition).

Déposez des brisures de biscuits sur la première couche de crème, Ajoutez un filet de Dulce de leche (confiture de lait). Couvrez à nouveau d'une couche de crème légère, finalisez joliment.

Déposez dessus une moitié de coque de passion, plantez un biscuit spéculos, ajoutez un filet décoratif de Dulce de leche.

Bon appétit!