

# Ti'Banan Flambé

## Recette pour 1



### Description

Un cocktail au saveurs des îles...

### L'idée déco

Toppez sur le dessus du verre un espuma de bananes flambées et ajoutez une brochette de bananes flambées.....

### Ingrédients

#### Pour le cocktail

- 0.50 Oz Jus de lime
- 0.75 Oz sirop de caramel & cannelle
- 1.50 Oz Rhum 3 rivières
  
- Glace

#### Espuma de banane plantain

- 2 Unité(s) Banane Plantain
- 150 Ml Crème à 35%
- 50 Ml Lait
- 1 Cuil. à soupe Sucre blanc
- 1 Cuil. à thé Jus de lime
  
- Glace

### Préparation

#### Pour le cocktail

Dans un shaker versez tous les ingrédients.

Ajoutez de la glace et shakez énergiquement pendant 8 à 10 secondes.

Filtrez avec une passoire dans un verre coupette.

Cheers !

#### Espuma de banane plantain

Épluchez les bananes, coupez-les en rondelles et flambez au rhum.

Cuisez les bananes avec la crème, le lait, le sucre, le sel, le jus de lime.

Mixez pour obtenir une purée bien lisse et sans morceaux.

Filtrez la préparation au tamis fin ou au chinois.

Versez la préparation filtrée dans le siphon.

Fermez bien, et insérez 2 cartouches de gaz et secouez vigoureusement tête en bas pendant quelques secondes.

Laissez reposer le siphon au réfrigérateur pendant minimum 2 heures pour une bonne prise de l'espuma.

### **Verres à cocktails**



Coupe de Champagne

### **Mode de préparation**



Shaker