

# Banane flambée au rhum raisin, caramel au beurre salé, chantilly aux zestes d'agrumes, crumble de spéculoos

## Recette pour 4 personnes

### Description

Un mariage détonnant d'alcool, de salé, d'acidité, d'amertume et de sucré. Tout cela vous attend dans ce dessert d'une grande simplicité.

### L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer les bananes par un fruit de saison supportant une légère cuisson.

### Ingrédients

#### Banane flambée

- 2 Unité(s) Banane
- 50 Gr Beurre
- 40 Gr Sucre roux
- 2 Cuil. à soupe Raisins blonds
- 1 Pincée(s) Cannelle moulue
- 1 Unité(s) Anis étoilé
- 35 Ml Rhum brun

#### Caramel au beurre salé

- 100 Gr Sucre
- 25 Gr Beurre
- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Pincée(s) Fleur de sel

#### Chantilly

- 300 Ml Crème 35% à fouetter
- 30 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Gousse de vanille
- 1 Unité(s) Lime
- 1 Unité(s) Orange
- 1 Unité(s) Citron

#### Crumble de biscuits Spéculoos

- 200 Gr Biscuits spéculoos

- 35 Gr Beurre fondu
- 20 Gr Sucre

## Préparation

Temps de préparation **20 mins**

Montage de l'assiette

Dans une assiette plate, déposez sur le côté votre demi-banane, parallèlement au bord de l'assiette.

Réalisez dessus de jolies boules de chantilly à l'aide d'une poche à pâtisserie et d'une douille unie.

Zestez en direct les agrumes sur la chantilly, déposez délicatement du crumble de spéculoos le long de la banane, d'un bord comme de l'autre.

Ajoutez le jus de cuisson des bananes avec les raisins.

Crumble de spéculoos

Broyez les biscuits dans un robot coupe, ajoutez le beurre fondu et le sucre, faites tourner à nouveau, débarrassez dans un récipient, laissez-le sur le comptoir.

Chantilly aux zestes d'agrumes

Montez votre crème 35% dans un bol froid, à l'aide d'un fouet (la crème monte mieux lorsqu'elle est très froide, faites-le donc dès la sortie du frigo). Dès le départ, ajoutez votre sucre et vos graines de vanille que vous aurez gratté dans la gousse.

Placez la chantilly au frigo dès qu'elle est montée.

Râpez vos agrumes à l'aide d'une râpe, idéalement attendez le montage de votre assiette.

Caramel au beurre salé

Dans une casserole, cuire le sucre à sec jusqu'à ce qu'il prenne une coloration blonde. Ajoutez le beurre et mélangez. Ajoutez la crème chaude, fouettez et portez à ébullition environ 2 minutes, jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Idéalement, passez la sauce dans un chinois.

Banane flambée au rhum

Placez vos raisins à tremper dans le rhum.

Épluchez et coupez vos bananes sur la longueur.

Dans une poêle, faites fondre le beurre et ajoutez le sucre roux.

Quand votre sucre mousse, déposez vos demi-bananes sur la partie plate pour environ 1 minute, puis retournez-

les délicatement et laissez cuire encore 1 minute.

Versez dessus le rhum et les raisins. À l'aide d'une flamme, faites flamber les bananes aussitôt et retirez du feu. Cette opération au total doit durer maximum 1 minute.

Il est important que la banane ne devienne pas trop molle.

**Bon appétit!**