

Banane grillée dans sa robe, raisins confits, caramel aux épices et croquant au miel

Recette pour 4

Description

Demi banane au BBQ, dans son sirop, agrémentée de badiane, cannelle, vanille et feuilles de menthe. Servie avec des raisins blonds de Corinthe gonflés dans le même sirop. Croquant au miel.

L'astuce du chef

Remplacez le miel par du sirop d'érable, puis le Rhum par un cidre de glace, vous obtiendrez une recette au saveurs québécoise.

Ingrédients

Bananes étuvées

- 2 Gros(se)(s) Banane
- 1 Bâton(s) Cannelle
- 4 Unité(s) Badiane
- 1 Unité(s) Gousse de vanille
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 200 Gr Cassonade
- 200 Gr Jus d'orange
- 80 Ml Rhum brun
- 50 Gr Raisins blonds
- 50 Gr Raisin corinthe
- 8 Feuille(s) Menthe

Tuile croquante

- 75 Gr Beurre
- 40 Gr Miel
- 75 Gr Sucre
- 2 Gr Pectine
- 0.80 Gr Sel

Préparation

Temps de préparation **20.00 mins**

Bananes étuvées

Idéalement, mettez vos raisins secs à gonfler dans l'eau la veille, puis égouttez-les. Coupez les bananes en deux dans la longueur en conservant la peau, passez-les dans le jus de citron, conservez-les à l'air ambiant. Les saisir sur le BBQ, côté peau, attention à la coloration.

Faites caraméliser la cassonade dans une grande poêle, attention à la coloration. Quand tout le sucre est bien fondu, déglacez avec le jus d'orange et le rhum. Mélangez bien l'ensemble, puis ajoutez le beurre. Laissez réduire légèrement quelques minutes. Déposez ensuite les bananes côté peau dans le sirop. De temps à autre, arrosez les bananes à l'aide d'une cuillère. Ajoutez tous les aromates et les raisins secs. Laissez mijoter quelques minutes.

Croquant au miel

Dans une casserole, faites fondre le miel, le sucre et la pectine. Sortir du feu et ajoutez le beurre et le sel. Étalez sur un Silpat et cuire au four 15 min à 170°C (340°F). Une fois refroidie, brisez la tuile avec les mains.

Montage de l'assiette

Servez une demi-banane par personne, arrosez-la de sirop de cuisson, déposez dessus un morceau de cannelle, un anis étoilé et un peu de gousse de vanille. Parsemez de quelques raisins secs, puis deux feuilles de menthe. Déposez quelques brisures de tuile au miel sur la banane.

Bon appétit!